

13 ETOILES

82

REFLETS DU VALAIS

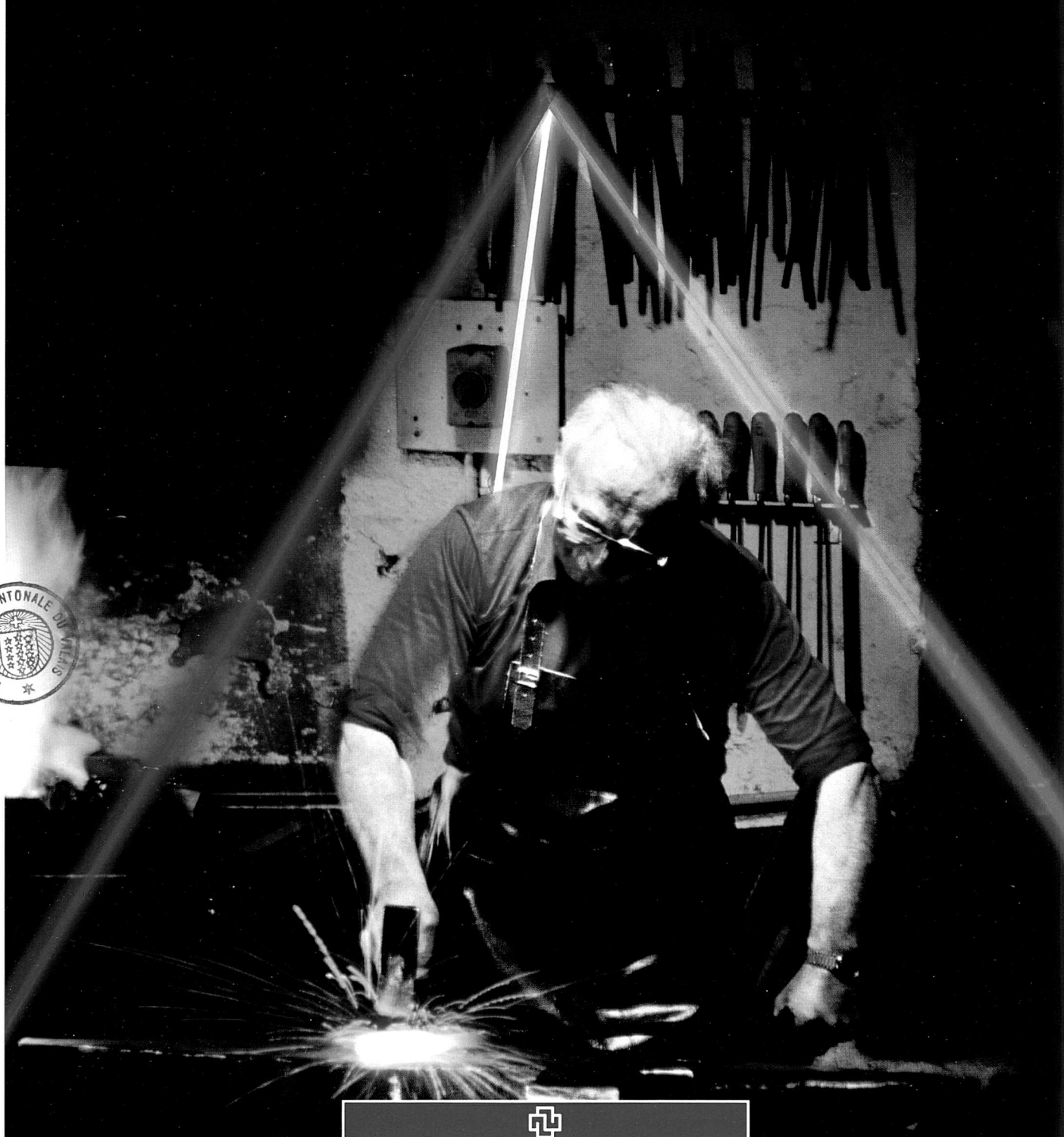
Octobre 1990 N° 10 40^e année Le numéro Fr. 5.—

WALLIS IM BILD

Oktober 1990 Nr. 10 40. Jahr Exemplar Fr. 5.—



Ne cherchons pas midi à quatorze heures.



CREDIT SUISSE
CS

Qui souhaite des conseils les
environnement immédiat. Qui les

naître les conditions locales – à l'image des collaboratrices et collaborateurs qualifiés de votre succursale
CS. A long terme, c'est la meilleure garantie de relations d'affaires fructueuses. Dans votre localité

demande avant tout dans son
prodigue doit parfaitement con-

5... 4... 3... 2... 1...

LES COULEURS EXPLOSENT!



Copies couleurs Pillet

- 10 copies couleurs laser à la minute
- Reproduction photo ou dia, posters, insertions
- Balance des couleurs et mise au point de netteté
- Réductions et agrandissements instantanés, déformations
- Tirages multiples en continu
- Sur papier normal ou transparent
- Format A5 à A3
- Combinaisons illustrations-textes en un seul passage en machine
- Assistance technique, composition, titrage et mise en page, sur demande



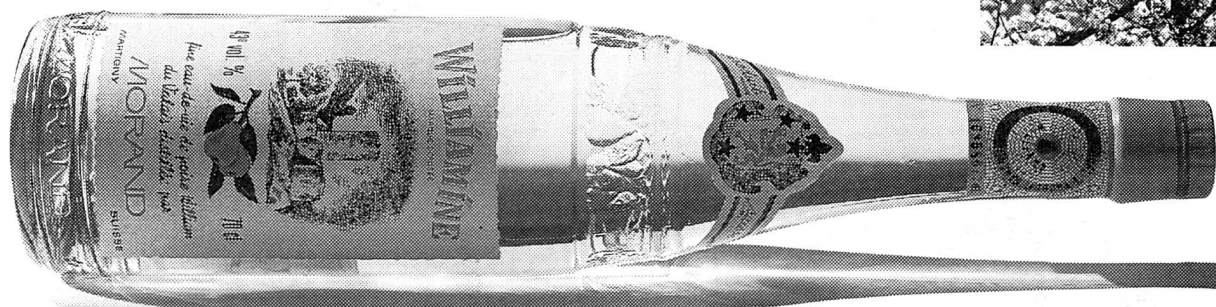
LA FLEUR DE L'IMPRESSION
COULEURS

COPIES COULEURS PILLET
Avenue de la Gare 19 - 1920 MARTIGNY
Tél. 026/22 20 52 - Téléfax 026/22 51 01

WILLIAMINE

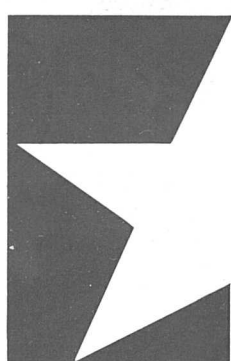
Marque déposée

« DANS SES ARÔMES PALPITE LE COEUR DU VALAIS. »



MORAND

Martigny-Valais



13 ETOILES

12 NUMÉROS DE 70 PAGES PAR ANNÉE
LES ACTIVITÉS, LES REFLÈTS ET LES POTINS VALAISANS
LA FAUNE ET LA FLORE D'UN CANTON EXCEPTIONNEL
L'ART, LA CULTURE, LA BIOLOGIE, LA NATURE, LA SCIENCE
DES COLLABORATEURS SPÉCIALISÉS
DES PHOTOS DE QUALITÉ
LA QUALITÉ DE L'INFORMATION ET DE L'IMAGE

☐ Je désire
m'abonner
à la revue « 13 Etoiles »

☐ Je désire recevoir
durant 3 mois, gratuitement
et sans engagement de ma part
la revue « 13 Etoiles »

Nom et prénom:

Adresse exacte:

Date: Signature:

J'acquitterai le montant (Suisse SFr. 55.—, étranger SFr. 65.—) par CCP 19 - 4320 - 9

«13 Etoiles», Imprimerie Pillet SA, CP 840, 1920 Martigny 1



**«Mieux vaut
déguster
agréablement
des vins excel-
lents que dégus-
ter amèrement
des chiffres
inquiétants!»**

Vous dégustez les plus grands crus de votre cave superbe, des «Château Pape Clément», «Château Haut-Bailly» ou un petit «Château Yquem», et l'ambiance n'y est pas. En revanche, votre comptabilité vous court dans la tête aussi sûrement que ces délices glissent sous votre langue. Et vous humez un «grand vin classé vieilli en fût de chêne» qui a soudain ce fumet âcre des chiffres qui ne collent pas... Nous sommes en mesure, à la fiduciaire FSCRH, de vous proposer une dégustation délicieuse et décontractée. A condition, toutefois, que vous acceptiez de nous confier les tâches fastidieuses que seuls des spécialistes compétents pourraient réaliser pour vous, rapidement et sûrement. Nous le faisons

déjà pour des milliers d'établissements de la restauration et de l'hôtellerie. Pour que leur responsable dispose du chaque jour temps à consacrer à leur cave superbe. Prenez un instant de détente et appelez-nous. Juste avant d'empoigner votre verre de dégustation.

1950 Sion
Tél. 027/22 34 45, Téléfax 027/22 89 60
Service d'estimation
romand
Tél. 021/29 97 19
Dépt. romand
de conseils
Tél. 021/29 97 15

**Visitez notre
stand (n° 1502 halle 15) ...
Gastronomia
27 au 31 octobre 1990
...aussi pour l'informatique!**

Fiduciaire FSCRH
pour la restauration et l'hôtellerie



RÉSERVE DES CHEVALIERS



VINS
des CHEVALIERS

MATHIER-KÜCHLER
SALQUENEN/SALGESCH
VALAIS, SUISSE

«RESERVE DES CHEVALIERS»

Afin de toujours mieux satisfaire nos clients et amis des «CHEVALIERS» en leur offrant une qualité exceptionnelle, nous nous sommes imposé des normes très rigoureuses pour notre grande nouveauté la «RESERVE DES CHEVALIERS».

Travail de la vigne

Des analyses régulières du sol et la mise en herbe des lignes nous permettent de réduire au maximum l'emploi d'engrais minéraux. Cette verdure tondue trois fois par an, ainsi que les sarments broyés restant sur le sol et l'apport additionnel constitué par les marcs nous permettent de couvrir presque entièrement les besoins en fertilisants organiques.

Les sulfatages sont effectués spécifiquement après contrôle des vignobles, et ceci seulement lorsqu'il en ressort que les dommages ont dépassé le seuil de tolérance. La production est limitée à environ 800 g/m², et le poids minimum du moût s'élève à 22,8 brix, soit 95,6° Oe.

Vinification

Les vins «RESERVE DES CHEVALIERS» ne sont ni chaptalisés, ni coupés. On y incorpore uniquement du raisin sain à 100 %, ce qui leur confère une robe d'une pureté parfaite et leur permet de pleinement exprimer leur arôme.

Les vins rouges «RESERVE DES CHEVALIERS» se conservent pendant cinq à huit ans et doivent être dégustés légèrement chambrés (16-18° C). Quant à l'«Oeil-de-Perdrix», il devra être savouré frais (10-11° C) et sa durée de conservation est de cinq ans.

«RESERVE DES CHEVALIERS»

Im Bestreben nur durch höchste Qualität die Chevaliers-Freunde und Kunden zu erfreuen, haben wir uns die strengen Vorschriften für die «RESERVE DES CHEVALIERS» auferlegt.

Im Weinbau

Regelmässige Bodenanalysen und die Begrünung der Rebbergböden gestatten uns die mineralische Düngung auf ein Minimum zu beschränken. Die Begrünung, die 3-mal jährlich gemäht wird und das Rebholz verbleiben im Weinberg; mit der zusätzlichen Zurückführung der Trester decken wir beinahe den Bedarf an organischer Düngung.

Die Spritzungen werden gezielt nach Kontrolle der Weinberge vorgenommen und dies nur wenn eine gewisse Schadenschwelle überschritten ist. Die Produktionsmenge ist auf ca. 800 gr./m² beschränkt und das Mindestmostgewicht beträgt 22.8 Brix = 95.6° Oe.

Vinifikation

Die «RESERVE DES CHEVALIERS» werden weder aufgezuckert noch verschnitten. Nur 100 % gesundes Traubengut wird verarbeitet, was ihnen eine einmalige Reintönigkeit gibt und die volle Entwicklung der Aromen gewährleistet.

Die Rotweine der «RESERVE DES CHEVALIERS» sind 5-8 Jahre haltbar und sollten leicht temperiert (16-18° C) getrunken werden. Der «Oeil-de-Perdrix» muss kühl (10-11° C) getrunken werden und lässt sich 5 Jahre aufbewahren.

«RESERVE DES CHEVALIERS»

Sforzandoci di voler soddisfare gli amici dei Chevaliers e la clientela con la migliore qualità, ci siamo imposti delle severe prescrizioni per la «RESERVE DES CHEVALIERS».

Nel vigneto

Le analisi regolari del suolo e il rinverdimento del suolo del vigneto ci permettono di limitare al minimo l'apporto di fertilizzanti. Il rinverdimento, segato tre volte all'anno e la legna della vite rimangono nel vigneto; con le vinacce riposte sul suolo copriamo quasi completamente il fabbisogno di fertilizzanti organici.

Le irrorazioni vengono effettuate unicamente dopo il controllo del vigneto e solo quando si oltrepassa un certo stadio di danni. La produzione è limitata a circa 800 g/m² e il peso minimo di mosto ammonta a 22.8 Brix = 95.6° Oe.

Vinificazione

La «RESERVE DES CHEVALIERS» non viene né zuccherata né tagliata. Per la vinificazione entrano in considerazione solo dei grappoli 100 % sani, permettendo così di ottenere uno speciale gusto genuino e di sviluppare gli interi aromi contenuti negli acini.

Il vino rosso della «RESERVE DES CHEVALIERS» è conservabile da 5 a 8 anni e dovrebbe essere bevuto leggermente temperato (16-18° C). L'«Oeil-de-Perdrix» deve essere gustato più freddo (10-11° C) e si conserva 5 anni.

Créée en 1982, la petite entreprise trouve déjà son assise dans la région et même au-delà. Autour d'Hervé CARRUPT, un patron-ouvrier dur à la tâche, passionné par le travail bien fait, une équipe motivée se forme peu à peu et les résultats ne se font pas attendre. De belles réalisations jalonnent le Valais: immeubles locatifs, villas, restaurants, chalets, garages et expositions, toutes signées **CARRUPT & MONNET SA**.

Parlez encore «cheminée» avec Hervé et vous verrez tout à coup une lueur vive animer le visage de cet homme plutôt réservé, sorti du terroir chamosard. Plus rien alors ne l'arrête et votre femme se met à rêver à la transformation immédiate de votre appartement!

Avec ses deux ans d'existence, elle est née en effet un samedi 10 décembre 1988, **L'EXPOSITION** située **dans la zone industrielle de Châteauneuf, en bordure d'autoroute**, est présentée de main de maître par Jocelyne, l'épouse souriante et dynamique d'Hervé, et son bras droit.

A L'ETAGE, tout une gamme de carrelages vous est offerte dans un espace clair et agréable:

La ligne des grès cérame et produits céramiques vitrifiés

Adaptée aux nouvelles constructions et à l'architecture moderne, mais aussi dans les interventions sur des bâtiments anciens et dans la rénovation du classique: carreaux aux teintes délicates et tendres nuances du bois, richesse des émaux brillants, luminosité chaude des roches volcaniques, tons clairs des matériaux granitiques. Ils sont spécialement indiqués par les architectes et les décorateurs pour toutes solutions ambiantes.

La ligne céramique universelle

Idéale pour les garages, écoles, centres commerciaux, restaurants, aéroports, hôpitaux, etc. Carreaux entièrement vitrifiés, flammés dans la masse, résistants à l'usure, au gel, aux taches, anti-statique... pour intérieur et extérieur, même dans les conditions climatiques les plus sévères.

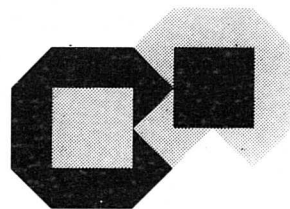
La ligne pour revêtements et carreaux d'intérieurs

La recherche constante et avancée de nouvelles techniques de production et la collaboration avec des designers ont permis de réaliser des gammes complètes de produits qui se présentent comme les solutions les plus actuelles pour les revêtements de sols et des murs de toutes les pièces ou l'on vit quotidiennement.

AU REZ, le secteur des cheminées de salon, des inserts, des fourneaux et autres accessoires:

Retrouvez le plaisir du feu de bois et transformez votre ancienne cheminée en un appareil de chauffage efficace, économique et sûr avec les **inserts turbo classiques ou contemporains**.

Construisez votre cheminée, modèles de face, d'angle, etc., avec banquette, niche, hotte, poutre, selon vos goûts et votre fantaisie.



CARRUPT & MONNET SA
CHEMINÉES ET CARRELAGES

Exposition-vente: Rue du Petit-Pont
1964 Châteauneuf-Conthey

Tél. 027 / 36 30 80

Fax 027 / 36 30 41

Privé 027 / 86 44 40



Créez votre cheminée sur mesure: avec l'aide du spécialiste, inventez, dessinez la cheminée de vos rêves et laissez Hervé Carrupt la réaliser.

Intéressez-vous aux RÉCUPÉRATEURS DE CHALEUR: allumer le feu comme d'habitude, fermer le vitrage, choisir le programme de chauffage. Le reste est l'affaire du système automatique: il contrôle le feu, l'utilisation optimale de l'énergie, règle le débit du ventilateur, le dosage proportionné air frais/air ambiant, la température de sortie de l'air chaud.

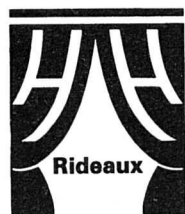




Blanchisserie centrale - Zentralwäscherei
Service de nettoyage - Gebäudereinigung

CH-1870 MONTHEY - Avenue du Simplon 23 - 025 / 71 96 12
 CH-3930 VISP/EYHOLZ - Kantonstrasse - 028 / 48 11 55

Au service de l'hôtelier-restaurateur, hôpitaux et institutions
pour le traitement du linge privé et son service leasing
Leasing de vêtements de travail



TOUS TEXTILES POUR VOTRE FOYER - LITERIE - LINGE FROTTÉ
 LINGERIE DE TABLE - LINGERIE DE CUISINE
 RIDEAUX - RIDEAUX DE DOUCHE - CHOIX ÉNORME



HEINZMANN

Fabrique de literie, avenue du Simplon 23, 1870 Monthey, 025 / 71 96 12
 Kantonstrasse, 3930 Visp/Eyholz, 028 / 48 11 55

HEINZMANN LE PARTENAIRE DU PRIVÉ ET DU PROFESSIONNEL

Un atelier de couture literie - Un atelier de couture rideaux - Une fabrique de literie

Un grand magasin de vente de 357 m² au cœur du Chablais à Monthey

Epuraton de coussins et duvets (y compris nouvelles fourres) ceci le jour même - Grand choix de tissus pour rideaux
 Grand choix de fourres de duvets et taies toutes dimensions



**CENTRE DE
 DÉGUSTATION
 SION**



face à
 la Gare

Horaires

Jours	Matin	Après-midi
Lundi	Fermé	13 h 30 - 17 h 30
Mardi au		
vendredi	10 h - 12 h	13 h 30 - 17 h 30
Samedi	9 h - 12 h	13 h 30 - 17 h 00
Dimanche et jours fériés fermés		

CHS BONVIN FILS, vins de domaine
 1950 Sion, 027 / 31 41 31

**Tout
 le matériel
 qu'il faut
 pour votre
 bureau**

Meubles et Machines de bureau
Papeterie
Atelier de réparations

SCHMID • DIRREN



MARTIGNY - SION - MONTHEY - BRIGUE

026/22 43 44

c'est moins cher

Alimentation - fromages - boucherie
 fruits et légumes - spiritueux - vins
 produits frais - surgelés - pain
 articles ménagers - literie - lessives
 outillage - livres - textiles
 cosmétiques - souvenirs

Boucherie



MARTIGNY - SION - EYHOLZ
 Route de Fully Sous-Gare Près Viège



PIERRAFEU

FENDANT

AIRE DE PRODUCTION DÉLIMITÉE

MISE D'ORIGINE



CHANTEAUVIEUX

DÔLE



PERDRIZEL

EIL-DE-PERDRIX DU VALAIS

AIRE DE PRODUCTION DÉLIMITÉE

MISE D'ORIGINE

Quand le talent est reconnu, on appose sa marque.

Et son signe.

PROVINS  VALAIS

Le signe du bon goût.

Conseil de publication:

Président: Jacques Guhl, Sion.
Membres: Chantal Balet, avocate,
Sion; Aubin Balmer, ophtalmolo-
gue, Sion; Marc-André Berclaz, in-
dustriel, Sierre; Ami Delaloye, ur-
baniste, Martigny; Xavier Furrer,
architecte, Viège; Gottlieb Gun-
tern, psychiatre, Brigue; Roger
Pécoringi, chimiste; Vouvry.



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Imprimerie Pillet SA
Directeur de la publication:
Alain Giovanola

Rédacteur en chef:

Jean-Jacques Zuber

Secrétariat de rédaction:

Avenue de la Gare 19
Case postale 840
CH-1920 Martigny 1
Tél. 026 / 22 20 52
Téléfax 026 / 22 51 01

Photographes:

Oswald Ruppen
Thomas Andenmatten

Service des annonces:

Publicitas SA, avenue de la Gare
1951 Sion, tél. 027 / 21 21 11

Service des abonnements, impression, expédition:

Imprimerie Pillet SA
Avenue de la Gare 19
CH-1920 Martigny 1
Tél. 026 / 22 20 52

Abonnements:

12 mois Fr. s. 55.-,
étranger Fr. s. 65.-
Elegant classeur à tringles blanc,
pour 12 numéros Fr. s. 15.-

Ont collaboré à ce numéro:

Brigitte Biderbost, Jean-Marc Bi-
ner, Henri Blaser, Jean Bonnard,
Françoise de Preux, Jean de Preux,
Stefan Lagger, Georges Laurent,
Marie-Josèphe Luisier, Jérôme
Meisoz, Edouard Morand, Ursula
Oggier, Lucien Porchet, Bernard
Reist, Pascal Tissières, Pascal
Thurre, Michel Veuthey, Gaby
Zryd-Sauthier.

La reproduction de textes ou
d'illustrations est soumise à autori-
sation de la rédaction.

Couverture: Scène de vendange,
la qualité avant tout.
Photo: Oswald Ruppen

Editorial

**Dira-t-on un jour que la crise du vin fut
bienheureuse? Possible. En tout cas, elle aura
précipité la rénovation de notre économie viticole.
Tout aura été remis en cause: les cépages et les
sélections, les techniques culturales, les normes
quantitatives et qualitatives de production, la
formation des vigneron et celle des œnologues,
l'habillage des vins, les techniques de promotion et
de vente. Sans la crise des années 80, sans les
excédents, la mévente, le marasme, impossible
d'envisager une telle révolution.**

**Or celle-ci se produit assez exactement au moment
où le vin devient une composante de l'art de vivre
dans les sociétés occidentales aisées. Après la
voiture de sport, les meubles design, les fringues,
l'opéra et la nouvelle cuisine, voilà que le vin accède
au rang de signe social. Hier, on buvait du pinard;
on déguste aujourd'hui des crus.**

**Qu'une certaine frivolité favorise ce nouvel
engouement, c'est évident. Mais les modes laissent
derrière elles des habitudes; on a vu, sous
l'impulsion des humeurs sociales, des bouffeurs
devenir gourmets, et des amateurs de youtze se
passionner pour Alban Berg.**

**La renaissance de notre viticulture arrive à point
nommé pour satisfaire la demande des
consommateurs. Elle nous met aussi en situation
d'affronter le futur marché ouvert de l'Europe.
Alors, vive la révolution!**

Jean-Jacques Zuber



Thomas Andenmatten



Alice Zuber



Oswald Ruppen

Editorial 10

Viticulture en mouvement

Quelques grappes de chiffres	12
Walliser Weine in der deutschen Schweiz	15
Vignes sous contrôle	16
L'instauration des appellations contrôlées	18
Fini le temps des amateurs !	20
Le fendant de l'espoir	22
Portrait d'un négociant	24
Portrait d'un encaveur	25

Notre environnement

Un fleuve sous nos pieds	26
Chrétien le coq !	28
Der Kirchturmhahn	29
Maître Tasson	30
Le blaireau	32

Vie culturelle

Latica Honda-Rosenberg, Premier Prix de violon	34
Musique, musiques sur les scènes valaisannes	36
Marguerite Burnat-Provins ou la soumission	38
Les Hautes Pierres de Martine Magnaridès	40
Calendrier des manifestations culturelles et récréatives	41
Marilou Délèze dévoile enfin ses tableaux	45

Magazine

Les faits de tout à l'heure	46
Panorama touristique	48
Tourismus in Schlagzeilen	49
Brief an einen, der wegzog	50
Potins valaisans	50
Mots croisés	51

Viticulture suisse et valaisanne quelques grappes de chiffres



Thomas Andenmatten

En Valais, la valeur de la vendange représente le 60 % du produit brut de l'agriculture; ou 5 % du revenu cantonal, ou encore la somme des salaires annuels versés par les deux plus grandes industries du canton. En Suisse, le produit brut de la viticulture n'atteint pas même 1 % de celui de l'agriculture. Mais il n'en a pas toujours été ainsi. Offrons-nous une balade arbitraire, au fil des ans, dans le fouloir des chiffres suisses et valaisans. Taillés, pressés, égrappés, mélangés, ces nombres ne permettent que de jeter un bref coup d'œil dans le domaine viticole.

Un embonpoint de 1500 hectares

En 1887, le Valais comptait quelque 2300 hectares plantés en

vignes. Vingt ans plus tard, son vignoble s'était déjà accru de 28 % environ et atteignait presque 3000 hectares. On recensait 27000 propriétaires, qui détenaient en moyenne 1100 m²; cette surface était répartie sur quatre parcelles. Le canton consommait en ce temps-là 80 à 85 % de sa production. A la période des vendanges, il exportait des moûts par chemin de fer.

En 1989, selon le dernier inventaire avant les statistiques fiables du Registre en cours d'élaboration, la surface plantée en vignes dans le canton totalise 5152 hectares. Par rapport au début du siècle, la viticulture valaisanne a donc accru son emprise sur les terres. Au point que nombreux sont les spécialistes à estimer qu'elle souffre

d'un embonpoint de 1500 hectares environ, embonpoint qui serait à l'origine de beaucoup de maux actuels.

La dégringolade du vignoble suisse

A l'inverse, le vignoble suisse s'est fortement réduit depuis le début de ce siècle. Vers 1880, à l'époque de sa gloire, il occupait plus de 34000 hectares. Mais l'urbanisation, la grande crise, les fléaux naturels tels que le phylloxéra et le mildiou ont progressivement réduit la surface viticole, essentiellement dans le nord du pays.

On estime actuellement à 14750 hectares la surface du vignoble helvétique. La proportion valaisanne s'est considérablement accrue puisque nos vignes représentent

désormais 35% du total, contre à peine 7% à la fin du siècle dernier.

Toujours autant de propriétaires en Valais

En revanche, le vignoble valaisan a conservé dans les grandes lignes sa structure foncière. On y recense encore, grosso modo, 20 000 propriétaires. Soit une diminution de 25% seulement par rapport aux 27 000 propriétaires de 1907, évoqués plus haut. Sans entrer dans le détail, examinons simplement au passage, et en arrondissant les chiffres, la physionomie du cadastre viticole dans les années 80:

- 5200 propriétaires possèdent moins de 500 m²;
- 12500 propriétaires possèdent entre 501 m² et 5000 m²;
- 1600 propriétaires possèdent de 5001 m² à 10 000 m²;
- 600 propriétaires possèdent entre 1 et 2 hectares;
- 200 propriétaires possèdent plus de 2 hectares.

Ces chiffres mettent en évidence un phénomène connu: la culture de la vigne constitue pour la plupart de nos vignerons une occupation accessoire! Ils sont encore très nombreux les fonctionnaires, les ouvriers ou les cadres qui, de mois en mois, taillent, «capionnent», ébourgeonnent, attachent, effeuillent et récoltent dans les parcelles de leurs pères. La vigne ne constitue une activité principale que pour un millier de Valaisans.

Réduction importante des exploitations en Suisse

Selon le dernier recensement fédéral du Service de l'agriculture, on comptait en 1980, en Suisse, 19 753 exploitations viticoles contre près de 70 000 en 1905. C'est dire qu'à l'échelon national

aussi la régression est très forte (-72%). Et si la surface moyenne des exploitations augmente progressivement, elle demeure cependant très basse; en effet, 75% d'entre elles s'étendent sur moins de 5000 m². On estime qu'il faut, selon les régions du pays, de 2 à 4 hectares pour assurer un revenu suffisant à une famille. La viticulture est donc le plus souvent une occupation accessoire dans l'ensemble du pays. 20% seulement des vignerons tirent leur revenu principal de cette activité.

L'encavage décennal moyen en Valais et en Suisse

La moyenne décennale (1980-1989) de l'encavage en Valais se situe à 54,7 millions de litres, grossièrement répartis dans une proportion de 60% pour les blancs et 40% pour les rouges. Soit une moyenne de 32,4 millions de litres de blancs et 22,3 millions de litres de rouges. Les deux années extrêmes de la décennie sont 1983, qui enregistre la récolte record de 79,8 millions de litres, et 1980 où l'on n'avait encavé que 37,3 millions de litres. On mentionnera encore, pour comparaison, que la moyenne décennale de l'encavage suisse, durant la même période, s'établit à 1309 millions de litres. Cette masse se répartit régionale-

- Suisse romande 113,5 mio/l;
- Suisse alémanique 12,6 mio/l;
- Tessin 3,9 mio/l.

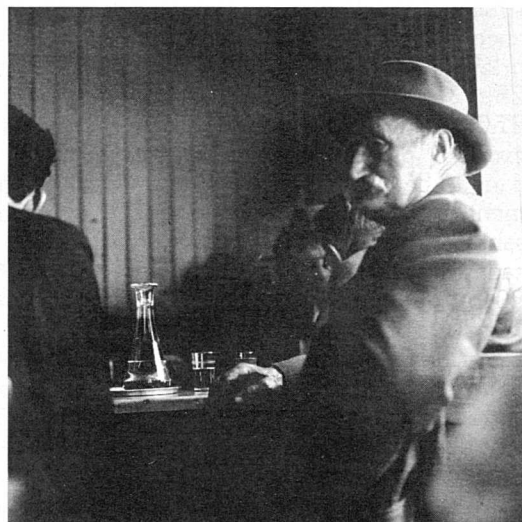
Ces chiffres montrent que la part de la Suisse romande à la production indigène totale s'élève à 87%. Le Valais est le premier producteur avec 42% de l'encavage total, ou 54,7 millions de litres (y compris les raisins de table et les jus de raisin).



Oswald Ruppen

Les salaires annuels de 5000 employés

Il serait tentant à ce stade d'opposer le rendement moyen suisse (1,2 kg au mètre carré) à celui du Valais qu'on estime couramment à 1,4 kg au mètre carré. L'exercice est périlleux, et peut-être inutile au moment où l'Etat cantonal entreprend précisément et avec courage de limiter ce rendement. Nous n'en avons pas moins constaté qu'avec 35% de la surface totale du vignoble helvétique, le Valais fournit 42% de la production totale. On peut invoquer beaucoup de faits et de circonstances pour expliquer cet écart. Et notamment parler de l'encépagement, de la fertilité des sols, des conditions climatiques de la vallée du Rhône. Mais il y a là matière à



Oswald Ruppen

un long débat. Bornons-nous donc à constater, comme l'aurait fait Monsieur de Lapalisse, que le rendement du vignoble valaisan est supérieur à la moyenne suisse.

Quant au rendement financier brut de la viticulture valaisanne (soit la valeur de la vendange), il représente près de 60 % du produit brut de l'agriculture du canton ou encore 5 % du revenu cantonal total. Estimé à quelque 250 millions de francs, il atteint la valeur des salaires annuels versés par les deux plus grandes entreprises du canton à leurs 5000 employés.

Par opposition, le produit brut de la viticulture suisse avoisine les 600 millions de francs, et ne représente de ce fait qu'un petit 1 % du produit brut de l'agriculture de notre pays. Cela explique sans

doute l'appréciation différente des problèmes viticoles dans le nord et le sud du pays.

Des chiffres au goût de bouchon

Nous disions plus haut que le Valais consommait, au début du siècle, entre 80 et 85 % de sa production. Ce n'est plus le cas. Le Valais doit vendre à l'extérieur une grande partie de ses vins. Et c'est bien pour cela que certaines constatations vous laissent comme un goût de bouchon. Celles-ci par exemple: les vins étrangers représentent, pour l'exercice 1989-1990, 57 % de la consommation suisse; or, dans le même temps, les stocks de vin indigène passaient de 145,3 à 173,7 millions de litres. Même si la consommation globale

de vin a augmenté, même si les Suisses accroissent leur consommation de chasselas, de pinot et de gamay, l'offre indigène excède la demande. En ce qui concerne plus particulièrement le Valais, il a produit en moyenne 48,6 millions de litres, soit un excédent annuel de 6 millions de litres au vu de la demande. A fin juin de cette année, les stocks valaisans étaient estimés à plus de 70 millions de litres. C'est dire qu'il faudra accepter quelques ajustements de production pour entrer avec bonheur dans le siècle nouveau!

Bernard Reist

Walliser Weine in der Deutschen Schweiz

Nur über die Qualität zum Erfolg

«Trinken Sie nicht irgendeinen Wein. Wählen Sie ihn sorgfältig aus; er soll von einem freundlichen und sonnigen Rebberg stammen.»

Henri Wuilloud

Der Wein liegt im Trend der Zeit. Der Konsum war 1989/90 mit 3,2 Mio. Hektolitern noch nie so hoch, wobei etwas mehr als die Hälfte aus dem Ausland stammte. Der Rotwein machte zwei Drittel der Menge aus. Die Walliser Weine konnten im letzten Geschäftsjahr wesentlich zulegen und erreichten 330 000 Hektoliter beim Weisswein und 260 000 Hektoliter beim Rotwein.

In der deutschen Schweiz befassen sich breite Schichten und auch die jüngere Generation mit dem Wein, schätzen und geniessen ihn. Dieses gestiegene Interesse hat Auswirkungen: Einerseits auf die Methoden, mit denen er angeboten wird, andererseits auf eine Fülle von Literatur und Zeitungsbeiträgen höchst unterschiedlicher Qualität.

Der Mensch hat nun einmal ein Glücksstreben. Der Konsument an der Aare, an der Limmat und am Rhein vertieft sein Verständnis als Weinliebhaber und er will sich über den Augenblicksgenuss des Weines hinaus einen kulturellen Gewinn sichern. Er hat seine Kenntnisse um vieles vermehrt; sein Urteilsvermögen weiss zwischen Qualität und Pseudoqualität zu unterscheiden. Er versteht es, den Fendant und den Dôle je nach Lage und Herkunft zu beurteilen, und Namen wie Ermitage, Arvine oder Humagne sind ihm ebenso geläufig wie Heida oder Johannisberg.

Gibt es denn einen «besten Wein»? Jeden dünkt etwas anderes das beste. Gesamthaft versteht es der Deutschschweizer zunehmend, die Qualität zu beurteilen, nach Zusammensetzung und Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Kraft



Oswald Ruppen

und Herkunft. Er weiss, dass sich wirkliche Qualität nur dort erreichen lässt, wo ausgehend von den nach Lage, Boden und Klima geeigneten Rebsorten ein bestmögliches Produkt erzeugt wird. Dies kann nie die Masse sein.

Der Weinliebhaber wird hierzulande verwöhnt. Beinahe jeden Tag werden ihm Weinflaschen zum Kauf angeboten, in- und ausländische, bekannte und unbekannte Marken, teure und kostengünstige, qualitativ hochstehende und zweitklassige. Es spricht für unsere Weine aus dem Tal des Rottens, dass sie Schritt halten und gar Marktanteile gewinnen. Das harte Durchgreifen der Walliser Produzenten und ihrer Regierung bezüglich Qualität sowie die kluge Markenpolitik wirken sich günstig aus. Lob verdient der unermüdliche Einsatz der offiziellen Propagandastelle für Walliser Weine, welche die Natur im Wein lobt, die Kunstfertigkeit der Weinbauern und der Kellereien rühmt und den Adel des Enderzeugnisses ehrt. Sie vermeidet kantonalistische Fanfarentöne ebenso wie eine herablassende Haltung gegenüber kantonsfremden Produkten. Die Botschaft wird in der deutschen Schweiz zur Kenntnis genommen, zumal die lange Tradition des Walliser Rebbaus bekannt ist. Die in der deut-

schen Schweiz wohnhaften Walliser werden ohne ihr Dazutun als Weinkenner betrachtet; viele von ihnen erweisen sich denn auch als geschickte Ambassadoren und rücken «ihren» Wein auf gründliche, gelehrige, ernsthafte und humorvolle Weise in den Mittelpunkt. Die Sympathie für unseren Heimatkanton, die dank dem Fremdenverkehr und der sprichwörtlichen Gastfreundschaft über all die Jahre vertieft werden konnte, darf ebenfalls nicht unterschätzt werden.

Wie bei allen übrigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen ist es für den Deutschschweizer unverständlich, wenn über mehrere Jahre hinweg Überschüsse an Wein ausgewiesen werden. Da und dort wird auch der hohe Preis des Weines in den Gaststätten angeprangert, wobei jeder weiss, dass der Weinbauer keine übersetzten finanziellen Ansprüche stellt.

Stefan Lagger

Vignes sous contrôle

Le Valais, qui possédait déjà les exigences de qualité (teneur minimale en sucre naturel) les plus sévères du pays s'engage de surcroît dans une limitation drastique des rendements en introduisant les appellations d'origine contrôlée.

Savant calcul ou pur hasard? toujours est-il que c'est par une mausade matinée de juillet, à deux pas de la pleine torpeur estivale, que le pavé a été lancé dans la mare. Ce matin-là, entouré de ses spécialistes, Raymond Deferr, chef du Département de l'économie publique, commente article par article un arrêté appelé à secouer le landerneau viti-vinicole valaisan: l'appellation d'origine contrôlée est instituée sur l'ensemble du territoire cantonal. En 41 articles, le document fixe les appellations géographiques, les vins issus d'assemblages, les indications de qualité, l'organisation administrative de la mise en place de ce nouveau système, et les tâches dévolues à la commission des appellations d'origine contrôlée (AOC).

Limitation des rendements

Les rendements maximum admis par l'arrêté du 4 juillet sont les suivants: 1,6 kg au m² pour le chasselas, 1,350 kg pour le sylvaner, 1,3 kg pour le pinot, 1,5 kg pour le gamay et 1,3 kg pour toutes les autres spécialités rouges et

blanches. Ces normes, fixées par le Conseil d'Etat sur la base d'études effectuées à la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, ne sont que des limites maximales; la commission AOC aura tout loisir de les réviser à la baisse si les conditions de la vigne et du marché y poussent. Avant d'entrer officiellement en vigueur, ces limites devront toutefois être approuvées et homologuées par le Conseil d'Etat. Quoi qu'il en soit, en dehors des rendements fixés, point de salut. En clair, les blancs déclassés perdront leur âme en devenant chasselas romand, et les rouges leur orgueil en se faisant goron, gamay ou pinot noir suisse. Mais on ne s'arrête pas en si bon chemin. Pour couper toute retraite aux éventuels profiteurs de surplus, l'arrêté précise encore qu'aucune livraison de vendange et qu'aucun encavage supérieur à ces rendements ne seront autorisés. Enfin, menace finale, il est encore dit que le non-respect de ces limites entraînera le déclassement de la totalité de la vendange concernée.

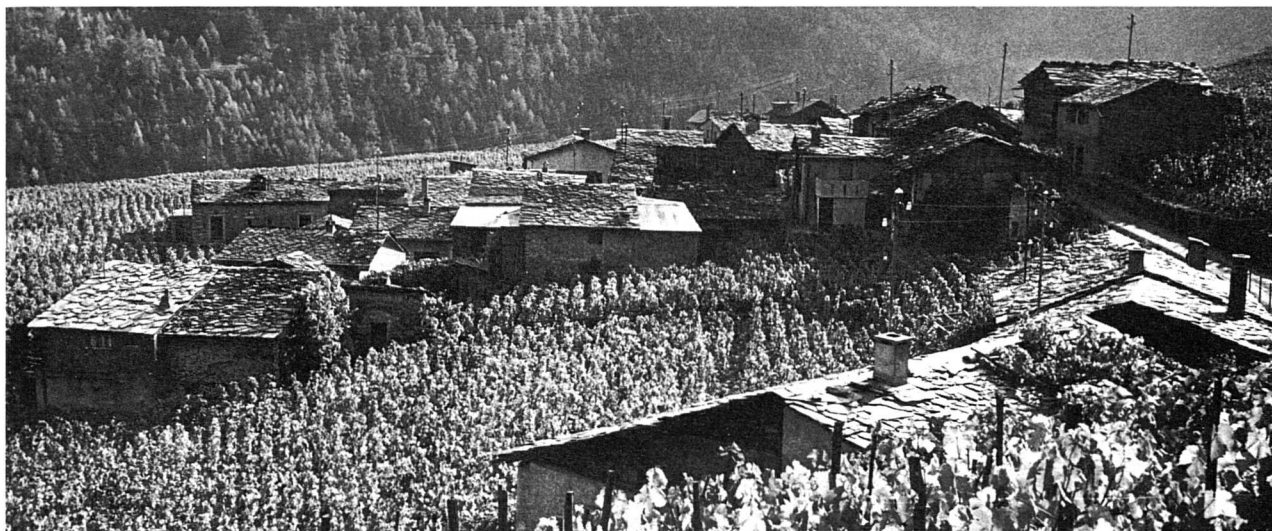
Registre des vignes et acquit AOC: deux armes absolues

Deux armes absolues pour assurer cette nouvelle politique: le registre des vignes et l'acquit AOC. Etabli par les communes, le registre des

vignes, outre le fait qu'il apporte une parfaite connaissance des cépages cultivés, permettra surtout à l'Etat de délivrer à chaque propriétaire le fameux acquit AOC. Un document qui précisera la surface (m²), la quantité (kg/m²) fixée par la commission avant les vendanges et le volume total (kg) ayant droit à l'AOC. Cet acquit, chaque propriétaire devra le remettre à son encaveur au plus tard lors de la première livraison de sa vendange. En aval, chaque encaveur sera bien sûr appelé à remplir une déclaration d'encavage qui sera sévèrement contrôlée par le laboratoire cantonal.

Quinze sages pour une AOC garantie

L'Etat, qui déclare vouloir jouer un rôle subsidiaire en la matière, entend déléguer toute la gestion du dossier à une commission de 15 membres, dont 12 issus des organisations professionnelles du monde viti-vinicole valaisan. Un collège appelé, comme dit précédemment, à fixer annuellement les limites de quantité donnant droit à l'AOC, mais aussi à organiser les contrôles nécessaires au respect de l'arrêté. Il peut de surcroît proposer des limites de chaptalisation. Pour mieux assurer sa tâche, la commission AOC peut requérir la collaboration d'experts et désigner une commission de dégustation.



Oswald Ruppen

Les ressources financières qui sont nécessaires à l'accomplissement de sa tâche, la commission les obtiendra d'émoluments annuels qu'elle percevra auprès des entreprises d'encavage du canton.

Vent de fronde contre l'AOC

Avant même sa concrétisation, l'AOC est menacée dans son existence. De Sierre à Fully en passant par Sion, ils sont plusieurs cen-

taines de vignerons et encaveurs à avoir déposé un recours de droit public auprès du Tribunal fédéral contre l'arrêté valaisan. Ils demandent ni plus ni moins aux juges de Mont-Repos que de prononcer la nullité de l'AOC valaisanne, une requête assortie d'une demande d'effet suspensif. En bref, les recourants estiment que l'arrêté valaisan est un arrêté panique qui n'a d'autre but que de limiter la pro-

duction; Ils l'accusent en outre d'ignorer certains autres critères de qualité qui seraient à la base de toute AOC bien comprise. Affaire à suivre donc.

Jean de Preux

Les plafonds de production

La norme AOC:

Fendant AOC 1,400 kg/m²
 Johannisberg AOC 1,350 kg/m²
 Pinot noir AOC 1,300 kg/m²
 Gamay AOC 1,400 kg/m²
 Spécialités blanches
 et rouges AOC 1,300 kg/m²

La norme de classement:

Chasselas 1,600 kg/m²
 Sylvaner 1,350 kg/m²
 Pinot noir 1,300 kg/m²
 Gamay 1,500 kg/m²
 Spécialités blanches
 et rouges 1,300 kg/m²

L'instauration de l'AOC soulève bien des questions sur la manière de garantir la qualité et de la désigner

Il est de bon ton, actuellement, de se piquer d'un certain «art de vivre», de causer gastronomie, nouvelle cuisine, bonnes tables. Et surtout, vins haut de gamme. On se montre aussi fier des rayons de son bouteiller que de ceux de sa bibliothèque!

Aujourd'hui, on consomme moins, mais mieux. Tous les spécialistes de la vigne et du vin vous l'affirment. Les amateurs de grands crus et de fines bouteilles sont de plus en plus nombreux, même s'ils n'ont pas toujours les connaissances auxquelles ils prétendent. Un petit vent de snobisme gonfle aujourd'hui la voile de la viticulture.

Depuis une dizaine d'années, on constate chez les consommateurs un intérêt sensible pour les vins d'appellations locales. «Ils préfèrent des vins près de la terre à ceux qui portent une appellation générale», remarque Pierre-Georges Produit, chef du service cantonal de l'agriculture. Jean-Pierre Varone, propriétaire-encaveur à Sion, renchérit: «Les gens s'intéressent à la provenance, à l'origine des vins. Ils ne se contentent plus d'une appellation générale. Ils font confiance à une signature». «Autrefois, on pouvait faire de la publicité avec les appellations Fendant, Johannisberg, Dôle, Goron. Aujourd'hui, pour le consommateur, cela ne suffit plus. C'est trop anonyme», ajoute à son tour Walter Bühler de Martigny.

Ancien directeur de la maison Orsat (1962-1982), actuel président de la commission cantonale de dégustation, Walter Bühler a œuvré durant de longues années à la tête ou au sein des comités valaisans et suisses des professionnels

du vin. Il a donc eu l'occasion de se pencher sur la question de l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Depuis longtemps, les milieux viticoles valaisans souhaitent la création d'une AOC. Walter Bühler rappelle qu'on commence sérieusement à parler d'appellation d'origine dès 1976. Cette année-là, les Allemands reprochent aux vins valaisans de porter des titres tels que «grands crus» ou «crus classés» sans base légale. Les communes viticoles valaisannes sont inscrites dans le Journal officiel de la communauté européenne. Seules les appellations Fendant, Johannisberg, Dôle et Goron sont protégées.

Au début des années 80, une commission de l'OPEVAL étudie un règlement destiné à mettre sur pied un «label de qualité» pour les vins du Valais. Walter Bühler se souvient: «A cette époque, nous étions convaincus qu'avec une discipline librement consentie, nous arriverions à déterminer un label de qualité. La discipline devait porter sur le mode de culture, l'exploitation du vignoble, le sol, le rendement à l'hectare, les degrés œchslé, la dégustation, etc.» Hélas! Cette étude demeura à l'état de projet. «Elle aurait pu déboucher sur une appellation contrôlée Valais», estime Walter Bühler. Il s'interroge néanmoins sur l'opportunité de retenir un label de qualité à caractère étatique.

Le 4 juillet 1990, le Conseil d'Etat du Valais institue, par un arrêté, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) pour les vins du Valais. Ceci, afin de favoriser la production de raisin et de vins de qualité.

Deux exigences de qualité seulement sont retenues pour mériter le titre AOC: une teneur minimale en sucre (degré œchslé) et une limitation de rendement au m² (voir l'article de Jean de Preux qui traite des nouvelles règles dans ce même cahier).

Mais l'arrêté déçoit une partie de la profession et suscite des foyers de colère. Le 3 septembre, une centaine de professionnels, tant vignerons que négociants ou propriétaires-encaveurs, de Martigny à Sierre, déposent un recours au Tribunal fédéral, demandant la nullité de l'arrêté et réclamant l'effet suspensif. Les recourants, comme bon nombre de viticulteurs d'ailleurs, ne mâchent pas leurs mots: c'est un «arrêté au rabais», un «arrêté bâclé», un «arrêté panique». On dénonce son objectif caché: s'en tenir à la limitation de la production.

Pierre-Georges Produit, qui a collaboré à l'élaboration de cet arrêté, s'attendait à des «coups de canifs». Il rappelle toutefois que la décision concernant l'AOC n'a pas été prise brutalement, mais qu'elle découle d'une réflexion faite sur le sujet depuis de nombreuses années. «Celui qui veut faire de la qualité ne doit pas avoir l'herbe coupée sous les pieds par des décisions étatiques qui donneraient un monopole (de qualité) à la première zone», estime le chef du service cantonal de l'agriculture. Il ajoute: «Tous les essais faits par la station fédérale de Changins montrent que la limitation de rendement est, d'un long bout, le critère déterminant pour assurer une bonne qualité du raisin et du vin. Nous fixons un cadre général. Pour le reste, il y



Thomas Andenmatten

a toute la législation viticole en place. Nous n'avons tout de même pas affaire qu'à des ignares de la culture de la vigne et de la vinification dans ce canton! Les recourants donnent l'impression que c'est le cas... D'un côté, ils réclament moins d'Etat; et de l'autre, ils attendent de nous un arrêté encore plus détaillé, tel qu'il constituerait une véritable injure au savoir-faire des vignerons et des œnologues de notre canton. Le Valais viticole ne commence tout de même pas en 1990!»

Au cœur de la polémique soulevée par l'arrêté cantonal sur l'AOC, nombreuses sont les voix qui rappellent l'importance primordiale de la qualité. «Celle-ci ne se fait pas avec des critères juridiques», déclare Jean-Pierre Varone. «L'AOC n'est pas une panacée. Elle peut apporter une amélioration de la qualité. Mais elle ne concernera jamais qu'une faible proportion de l'encavage», reconnaît-il. «Le vin est fils du sol. Le vigneron le sait

bien. La qualité AOC ne devrait être constituée que par les premières zones», estime pour sa part Michel Clavien, propriétaire-encaveur au Pont-de-la-Morge, qui conclut: «La qualité doit être prouvée par elle-même et non décrétée».

Mais les vignerons sont aussi nombreux à regretter le manque de professionnalisme de certains dans les milieux viti-vinicoles valaisans. Trop d'individualisme et trop de désordre! Le Valais a besoin de plus de rigueur et d'éthique professionnelle.

Marie-Josèphe Luisier

Finis le temps des amateurs!

A la vigne comme à la cave, on réclame des pros pour gagner la bataille du vin

«La jeune génération acquiert une formation complète qui englobe la viticulture et la viniculture», constate Arthur Darbellay, directeur de l'Ecole cantonale d'agriculture. «Dans cette profession, il est important d'avoir une vue d'ensemble, de maîtriser les facteurs qui agissent de manière interdépendante.»

La voie classique, pour l'une ou l'autre branche, consiste soit à faire un apprentissage de vigneron ou de caviste, soit de suivre l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf qui dispense une bonne formation de base en viticulture et en œnologie. On poursuit sa formation par une année à l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie de Changins, qui délivre actuellement un diplôme, et bientôt un brevet de viticulteur. Le Valais envoie un nombre considérable d'élèves à Changins. Ces dernières années, on a compté une moyenne de 17 diplômés par an. Une fois cette formation bien ancrée dans la pratique, les plus ambitieux la couronneront par une maîtrise fédérale. Antoine Pilloud, membre de la commission d'apprentissage de caviste et de la commission fédérale pour la maîtrise de caviste, se réjouit que sept cavistes aient obtenu leur CFC en 1989. Il regrette cependant que les jeunes aient de plus en plus tendance à contourner la formation de base que constitue l'apprentissage, au profit d'une filière étudiante. Et Antoine Pilloud d'avertir: «Il leur manquera la pratique du métier, et la connaissance de ses principaux instruments.» On notera cependant que, depuis 1981, les apprentis-cavistes valaisans peuvent suivre les cours professionnels dans le canton, à Châteauneuf.

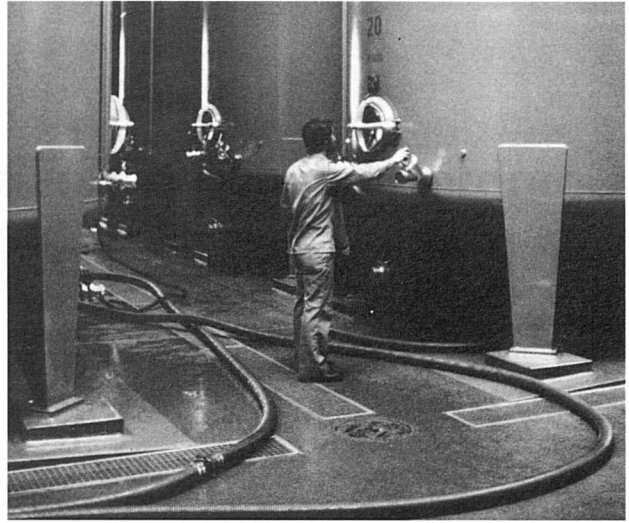
C'est un fait que beaucoup de jeunes empruntent la filière scolaire (école de commerce ou collège) pour faire ensuite l'Ecole d'ingénieurs ETS de Changins, qui forme des viticulteurs et des œnologues, et d'où sortent bon an mal an une dizaine de Valaisans. Certains encore choisissent d'étudier l'agronomie à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich.

Depuis l'an passé il est également possible de se former à l'Ecole d'ingénieurs ETS de Sion. On suit la section agro-alimentaire et on s'y spécialise dans l'œnologie. «La formation technique est très importante», insiste Arthur Darbellay, car aujourd'hui on ne peut plus affronter le marché avec des vins de qualité moyenne.» Selon lui les différentes possibilités de formation offertes aux Valaisans sont excellentes. Chaque filière a ses avantages. Par exemple, à Châteauneuf, les viticulteurs acquièrent peut-être une meilleure connaissance des sols, une plus grande maîtrise des problèmes climatiques, de l'adéquation du cépage au terroir. Hervé Fontannaz, propriétaire-encaveur, est d'accord sur les progrès réalisés en matière de formation. Il suggère cependant qu'on élargisse celle-ci à d'autres sélections ou d'autres cépages que ceux couramment plantés chez nous.

La formation des hommes est l'une des clés du succès; l'autre clé, c'est l'évolution et la maîtrise des techniques. Selon le professeur Schöpfer, directeur de l'Ecole supérieure de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture de Changins, on a vu ces dernières années se produire une évolution «phénoménale» dans les techniques. Il cite notamment le recours à la thermo



Thomas Andenmatten



Alice Zuber

dynamique, ou encore les nouvelles méthodes de filtration.

L'Ecole d'agriculture de Châteauneuf, qui connaît un rajeunissement de son corps professoral – notons qu'une femme, Corine Clavier, ingénieur ETS, y enseigne l'oenologie – cette école s'est dotée des équipements les plus modernes. On y enseigne les nouvelles méthodes de vinification dans une véritable cave pilote, tandis qu'un laboratoire d'analyses permet de suivre l'évolution des vins. Ces deux installations serviront aussi aux services de vulgarisation et de formation permanente.

Le directeur de Changins affirme sans hésiter que nous disposons aujourd'hui des connaissances et des moyens techniques utiles pour créer des vins impeccables. Est-ce à dire que nous avons tout réglé? Non pas. Il reste, selon lui – et ce serait le maillon faible de la formation – à apprendre la gestion aux nouveaux professionnels. «Aujourd'hui, dit-il, les coûts de production sont tellement élevés que la gestion devient aussi importante que la culture. Il y a une nouvelle notion à inculquer aux viticulteurs, c'est la notion de marché. C'est le marché qui dirige la production et pas le contraire». Antoine Pilloud conforte ce point de vue quand il relève: «L'oenologue ne peut plus vinifier à l'aveugle et de manière obtuse. Il doit s'enquérir du goût du consommateur». Arthur Darbellay de Châteauneuf plaide pour la même cause. Il a introduit des

cours de marketing à l'école et compte étoffer cette branche prochainement.

Hervé Fontannaz, encaveur, a eu l'occasion de vérifier la nécessité de ces connaissances commerciales. Il pense que l'insuffisance du marketing constitue l'un des problèmes majeurs de la viticulture valaisanne. «Pour se former dans cette matière, il faut aller à Paris suivre un enseignement réellement spécialisé à l'Ecole internationale de marketing en œnologie; deux Valaisans viennent de terminer cette formation d'une année».

«Il s'agit, en outre, de faire preuve de créativité, poursuit Arthur Darbellay, et tenter de promouvoir des produits à la fois authentiques et inimitables, capables de se profiler à un bon niveau». Et de citer l'exemple de la dôle blanche qui se distingue des rosés, car c'est un blanc de rouge, une appellation d'origine, un produit de belle qualité.

Hervé Fontannaz met l'accent sur la nécessité de se remettre sans cesse en cause pour progresser, donc de s'astreindre à une formation continue. Il souhaite que les professionnels aillent voir ce qui se fait ailleurs, qu'ils soient curieux des expériences réalisées à l'étranger. Même son de cloche chez Antoine Pilloud et Arthur Darbellay. Celui-ci recommande toutefois que la formation permanente soit organisée au sein d'associations professionnelles afin de garantir une «certaine unité de doctrine» et d'entraîner tous les viticulteurs vers des objectifs semblables.

Car, on le sait assez, le Valais compte beaucoup de vignerons amateurs, trop sans doute pour parvenir à une production homogène de haut niveau. Il y a pis encore: des amateurs presque dénués de formation et d'expérience se mettent à leur compte et créent des vins insuffisants qui nuisent à l'interprofession. Il manque sur le plan cantonal, comme sur le plan fédéral d'ailleurs, une base légale qui soumettrait l'exercice du commerce de vins à des exigences minimum.

Il se pourrait bien que l'employé-vigneron arrive gentiment au terme de son parcours. Tout le monde en tout cas souhaite que des regroupements importants s'effectuent au niveau de l'exploitation du vignoble. Cela prendra quelque temps, parce que cela ne peut pas se commander. Mais nous y allons, c'est sûr. Le ciel de la viticulture valaisanne paraît s'éclaircir en même temps que l'Europe se met en place. Tant mieux; il était temps.

Françoise de Preux

Commercialisation des vins: le fendant de l'espoir

Président de l'OPEVAL, secrétaire de l'Union des négociants en vins, M^e Jean-Pierre Guidoux a rarement manié la triendine ou le séca-teur. Comment cet avocat sierrois, d'origine vaudoise, s'est-il vu propulser à ces postes que l'on croyait réservés à des terriens élevés entre la vigne et la cave? «Je dois dire que je suis arrivé là un peu par hasard, et aussi par le jeu des tournus entre les différents partenaires. Cette situation peut paraître paradoxale. Cependant, il me semble que le fait de n'être pas un professionnel du vin me donne une indépendance utile; elle me permet d'analyser les faits avec plus de distance, et même de dire parfois des choses que les gens de la profession n'aiment pas entendre. Disons que je ne suis pas assis sur les millions de stock de mon commerce quand je préside l'OPEVAL: c'est sûrement un gage d'objectivité...»

L'avenir aux petits?

Mode passagère ou évolution plus durable? Difficile de répondre. Mais on assiste à une forte augmentation du nombre des propriétaires-encaveurs qui choisissent d'élever et de commercialiser leurs vins plutôt que de confier simplement leur vendange à une grande cave.

En huit ans, leur nombre a quasiment doublé. En 1982, le laboratoire cantonal recensait 321 propriétaires-encaveurs; en 1986, ils étaient déjà 508, et 611 en 1989. Le volume total encavé par ces propriétaires a passé de 6,1 millions de litres en 1982 à près de 10 millions de litres l'an dernier. Est-ce à dire que l'avenir appartient aux petits viticulteurs qui offrent des produits personnalisés? «Malgré ces chiffres, je pense que l'essentiel de la récolte sera toujours commercialisé par les moyens et grands commerces, seuls capables de répondre à la demande extérieure. Il ne faut pas oublier que les acheteurs ont de plus en plus tendance à se regrouper pour obtenir des rabais de quantité. Sur ce marché là, les petits commerces ne peuvent pas être compétitifs.

En revanche, ils répondent incontestablement à une demande de clients privés qui apprécient de connaître leur fournisseur, de pouvoir venir à la cave déguster les vins», explique Jean-Pierre Guidoux.

Les chiffres confirment cette analyse: si les propriétaires-encaveurs ont réalisé près de 10 millions de litres, les grands et moyens commerces en ont encavé 6 fois plus (61 397 101 litres).

Quel Vieux Pays?

Le Valaisan serait un bon producteur, mais un piètre vendeur. On annonce cela comme une sorte de fatalité attachée au caractère local, et on tente d'expliquer ainsi les problèmes de commercialisation que rencontrent parfois les vins valaisans, hors canton. De fait, à l'occasion d'un récent séminaire tenu à Sierre, les étudiants de l'Ecole suisse du tourisme et de l'Université d'Augsbourg (RFA) ont conclu qu'en matière de marketing, on pouvait avancer l'équation fendant = fiasco! Les produits seraient mal positionnés sur le marché, les analyses de marché imprécises, fantaisistes. Les étudiants concluaient: «entre marketing et politique de rabais, il va falloir que le Valais choisisse».

Il faut nuancer ce tableau trop pessimiste. Ainsi, l'an dernier, le Valais a vendu 59 millions de litres, soit 7 millions de plus qu'en 1988. Alors que les Vaudois, eux, passaient de 42 millions en 1988 à 40 millions en 1989.

On dit aussi volontiers que les Vaudois savent mieux vendre que nous, qu'ils s'entendent mieux à valoriser leurs crus. Jean-Pierre Guidoux reconnaît que cette opinion n'est pas dépourvue de fondement. Mais il ne s'en étonne pas trop. «Il serait présomptueux de

croire que nous sommes seuls à savoir faire de bons vins: c'est une première chose... Ensuite, il faut rappeler que les Vaudois sont sur ce marché-là depuis bien plus longtemps que nous. Des grandes maisons comme Testuz fêtent leurs 450 ans d'existence. En Valais, les plus vieux commerces commencent tout juste à fêter leur 125^e anniversaire. Pendant longtemps, les vins valaisans ont d'ailleurs été commercialisés par des Vaudois. L'Union valaisanne des négociants en vins date de 60 ans; auparavant, les négociants valaisans faisaient partie de l'Union romande.»

Marché européen

La situation du marché vinicole est déjà précaire, malgré le Statut du vin qui offre une certaine protection aux crus indigènes. Ne risque-t-elle pas de devenir catastrophique avec le grand marché européen et l'abaissement des barrières douanières? «Je dirai que cette perspective est une raison de plus pour aller vers les AOC (appellations d'origine contrôlée) et pour miser sur la qualité. L'avenir ne laissera pas de place aux amateurs: seuls des professionnels de qualité auront leur chance. On verra deux sortes d'entreprises: celles qui veulent s'attaquer à ce

grand marché, et celles qui préfèrent poursuivre leur vocation locale. Je pense qu'inévitablement les structures de celles qui veulent exporter vont se modifier. On assistera sans doute à des accords ou à des regroupements, avec des stratégies au niveau européen. Certains groupes sont déjà en train de se mettre en place, d'autres suivront. Des modifications, encore discrètes mais bien réelles, sont en cours: certains commerçants avisés passent déjà à la bouteille européenne de 75 cl qui remplacera la 70 cl.»

Chasselas = espoir

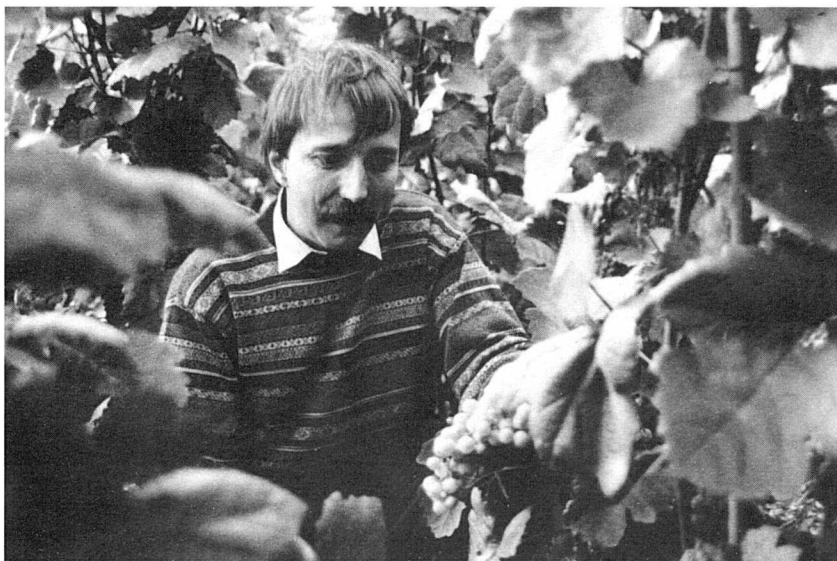
Quels seront les vins valaisans qui auront le plus de chance sur ce grand marché? «Je pense que se sont nos blancs qui ont le plus d'avenir, et parmi eux surtout le chasselas. Les spécialités resteront marginales: même si on double la production de notre plus grande spécialité, l'arvine, cela restera une toute petite production... Si je devais parier sur un de nos crus, j'opterais pour le fendant...»

Jean Bonnard



Alice Zuber

Jean-René Germanier, l'heureux patron d'une PME viticole



Oswald Ruppen

Une nouvelle vague d'encaveurs déferle aujourd'hui dans le canton. Ces Valaisannes et Valaisans sont jeunes et enthousiastes. A leurs qualités professionnelles, ils ajoutent cœur et passion. A l'image de Jean-René Germanier, directeur de la cave Bon Père Germanier, Balavaud SA, à Vétroz.

A l'heure de choisir sa future profession, Jean-René Germanier n'hésite pas longtemps: il décide de rester dans le sillon où il a grandi, entre vignes et poires William, dans un commerce fondé par son grand-père Urbain en 1896, puis développé par ses oncles Paul et Charles, ainsi que par son père Francis, le créateur de la fameuse eau-de-vie Bon Père William.

Si Jean-René Germanier a hérité le regard vif – et l'abondante moustache! – de son grand-père, il possède le dynamisme d'un jeune encaveur de son temps, doté d'une solide formation au technicum de viticulture et d'œnologie de Changins. Lorsqu'à vingt-sept ans, en 1985, il reprend les rênes du commerce familial, il se lance, après mûre réflexion, dans la modernisation des installations de sa cave. Le romantisme cède le pas à l'efficacité!

Les tonneaux de bois d'autrefois serviront d'ornement au futur caveau d'accueil en cours d'aménagement. Jean-René Germanier préfère s'équiper de petites cuves en inox. Très fonctionnelles, elles offrent la possibilité de contrôler minutieusement les températures lors de la vinification. Et surtout, elles permettent de sélectionner la vendange selon les parchets.

Les quelque 300 000 kilos de raisin vinifiés par la cave Germanier proviennent pour une part du domaine, pour l'autre, d'achats effectués auprès d'une quarantaine de fournisseurs dont les vignes se situent au cœur du superbe vignoble de Vétroz. Celui-ci s'étend sur 180 ha dont 113 en terrasses (première zone), idéales pour les blancs. Les 67 ha situés dans les graviers d'alluvions de la Lizerne conviennent parfaitement aux pinots et gamays ainsi qu'au chardonnay. Joyau de ce vignoble et de la cave Bon Père Germanier: l'amigne! Elle est à Vétroz ce que le Cervin est à Zermatt. Unique.

Rangée parmi les vingt-cinq plus importants commerces de vins du Valais, la cave Germanier, avec ses 220 000 à 250 000 litres de vins ouverts et en bouteilles, reste tou-

tefois de taille moyenne. Son jeune directeur peut avoir l'œil sur tout. Du cep au pressoir. Sans oublier les étiquettes très artistiques de ses spécialités. Il est secondé dans sa tâche par des collaborateurs qualifiés. Mike Favre, ingénieur œnologue, s'occupe de tout ce qui touche à la vinification. Xavier Mettaz, titulaire d'une maîtrise viticole, a la responsabilité des vignes. L'équipe administrative, emmenée par Roland Genoud, assure un service impeccable à la clientèle. «Nous travaillons en équipe», déclare Jean-René Germanier qui peut compter sur une partenaire de choix, son épouse Maya, responsable des relations publiques.

Le secteur marketing et vente occupe une place importante au sein des activités du jeune directeur. La cave Bon Père Germanier participe activement aux foires et expositions valaisannes et suisses. «Être confronté directement à la clientèle me permet de voir quel produit il faut développer», constate Jean-René Germanier. Il relève: «Les gens s'intéressent de plus en plus aux vins. Ils les connaissent. Ils recherchent surtout la qualité et l'originalité». A la tête d'une entreprise de moyenne importance, Jean-René Germanier est conscient de ses avantages. Il connaît tous ses fournisseurs et leurs parchets. Il fixe avec eux la date des vendanges afin d'obtenir les vins les plus friands possibles. Il entretient des relations étroites avec ses principaux clients. Il a l'enthousiasme communicatif, et on le croit volontiers lorsqu'il s'exclame: «Je pratique un métier passionnant!»

Marie-Josèphe Luisier

Produire un vin de plaisir plutôt que de boisson: telle est l'ambition de Maurice Zufferey

Aucune ambiguïté chez ce jeune propriétaire encaveur. Il sait très exactement ce qu'il entend proposer aux happy few qui se disputent ses bouteilles. Ses vignes s'étagent en parcelles disséminées au-dessus de Sierre, entre Muraz et Venthône. Son oncle, dont il a repris la cave, et lui-même, ont pris soin d'implanter dans chaque sol le cépage qui donne les meilleurs résultats.

«Sur les terres peu calcaires, on a planté du chardonnay qui s'y plaît assez bien. Dans la région des Bernunes, qui jouit d'un bon ensoleillement, et où la terre est assez riche, on a planté du cornalin, le vieux rouge du pays presque disparu pendant quelques décennies. La petite arvine demande des terres plutôt maigres et légères, chaudes, car c'est un cépage tardif. La malvoisie va bien au-dessus de Muraz où les terres sont très calcaires, elle a un peu les mêmes exigences que le pinot noir.»

Ces vignes, Maurice Zufferey essaie de les travailler «le plus naturellement possible». Il fait partie de Vitival, une association de viticulteurs qui pratiquent la lutte intégrée. «Dans la vigne du pinot, à Anchettes, par exemple, j'utilise l'engrais vert: un engazonnement qui permet de limiter l'érosion, offre un apport de matières organiques appréciable et limite l'emploi d'herbicides. On évite les traitements systématiques.»

La règle de base pour l'obtention de la qualité est la limitation de la production; on y parvient grâce à une taille courte et un arrosage parcimonieux. Dans certaines vignes, Maurice Zufferey a installé l'arrosage au goutte-à-goutte qui permet d'utiliser l'eau de manière très localisée, là où le plant en a besoin.

Il insiste sur l'importance des contrôles de maturité et souhaite qu'une plus grande souplesse soit de mise pour l'ouverture des ven-

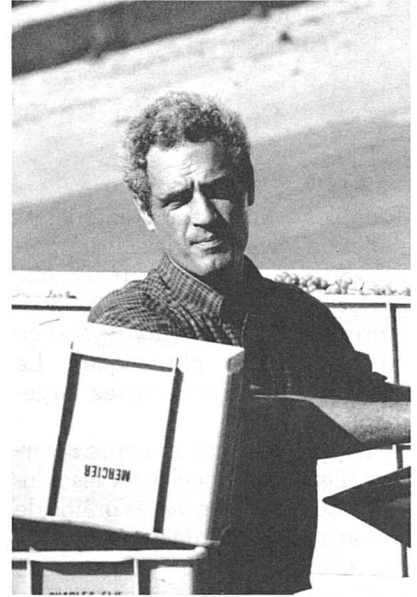
danges. «Parfois le chardonnay devrait être cueilli avant l'ouverture des bords. Il faut pouvoir vendanger chaque cépage au moment où il est mûr pour qu'il donne un vin typé, ayant du caractère. Un riesling surmaturé perd son côté floral, élégant.»

Maître de cave, Maurice Zufferey dit vinifier de manière traditionnelle. «Les rouges subissent un cuvage plutôt prolongé pour bien extraire la couleur et les tanins. Les blancs, on essaie de les vinifier de la manière la plus propre possible, pour mettre en valeur le fruit, le bouquet. Pour cela il faut être strict au départ, bien débourber, sortir les lies afin d'obtenir déjà quelque chose d'assez fin. Ces dernières années on a eu de la chance, les vendanges ont été très saines.

La fidélité à la meilleure tradition n'exclut pas l'essai de nouvelles techniques chez le jeune encaveur: «Cette année, j'ai essayé de mettre à fermenter une partie du chardonnay en fût de chêne. A mon avis, c'est un vin blanc qui a passablement de caractère et qui supporte d'être vinifié dans le bois.»

Pour la fermentation, Maurice Zufferey applique les dernières technologies, basées sur le contrôle des températures qui, pour les blancs, vont de 18 à 20 degrés, et, pour les rouges, se situent à 25 degrés environ. Mais le travail le plus intéressant de l'œnologue est la dégustation: «Il faut déguster souvent, faire ce travail consciencieusement, se concentrer. Il est important durant la fermentation, mais aussi après, pour suivre l'évolution du vin. Il faut aussi pouvoir comparer avec la production d'autres encaveurs. Pour ça, à Sierre, on s'entend bien, on se rencontre, on discute. Ce qui ne se faisait pas auparavant.»

Parmi les grands crus de Maurice Zufferey, le Pinot Noir du Clos de la Combettaz, vinifié à part: «notre



Oswald Ruppen

meilleure cuve. On veut mettre en valeur son fruit, son côté chaleureux, sa noblesse». Il y a aussi un rosé, Blanc de Noir, à la belle couleur un peu cuivrée; il est plus acide, plus pointu que le pinot. Maurice Zufferey a conservé sur ses bouteilles l'emblème de son oncle Charles Caloz, un chardon, symbole du soleil. Ce viticulteur-œnologue sait emprunter à la tradition ce qu'elle a de meilleur, mais aussi mettre en œuvre les techniques les plus modernes apprises à Changins.

Françoise de Preux

La nappe phréatique est un grand fleuve invisible qui coule sous nos pieds et qui garantit discrètement notre confort

Tous les jours, nous entendons parler de la nappe phréatique, parfois comme réserve d'eau potable, parfois comme ressource géothermique. Mais en fait, qu'est-ce qu'une nappe phréatique? Le grand public l'ignore assez largement.

La nappe, c'est cet immense réservoir d'eau contenue dans les alluvions du Rhône entre les grains de graviers, de sable, de limon et d'argile. On l'appelle phréatique parce que, dès les plus anciennes civilisations, on a aménagé des puits (en grec *phreas*) dans les nappes pour y pomper de l'eau potable ou d'irrigation.

La nappe, mémoire du Rhône

Lors du retrait des glaciers, le Rhône a rempli de ses alluvions la gigantesque place occupée auparavant par la glace. Le fleuve y a laissé des bras graveleux et des dépôts plus fins d'inondation. L'eau souterraine circule en abondance et rapidement dans les graviers. En revanche, elle stagne dans les limons. Sa vitesse varie ainsi fortement, selon la nature du terrain: de quelques mètres par jour à quelques mètres par an.

La nappe et le combat pour les terres agricoles

Jusqu'au siècle passé, la nappe était tellement haute qu'elle formait des marécages infestés de moustiques. On est parvenu à abaisser sensiblement le niveau de la nappe par des travaux de drainage et de correction du Rhône. Ces grands chantiers ont permis de dégager des terres très fertiles

qu'on mit aussitôt en culture. Lors des travaux d'assèchement du sol, on avait pris soin d'aménager des canaux et d'y faire couler l'eau à hauteur idéale pour l'irrigation des vergers et des grandes cultures.

D'où provient l'eau de la nappe?

Ce sont les eaux souterraines des deux versants de la plaine du Rhône qui alimentent la nappe. Ces eaux cheminent en profondeur et se minéralisent au contact des roches qu'elles traversent. Ainsi, à Saxon, les eaux sont sulfatées parce que le coteau contient des formations de gypse, tandis qu'à Martigny, la nappe s'enrichit de fluor provenant de l'Arpille. Les apports du Rhône et de la pluie sont de moindre importance. Il faut savoir que le Rhône charrie une fine suspension de sédiments qui colmatent son lit; celui-ci devient étanche. A Finges, Riddes et Branson, l'extraction des graviers du Rhône rompt cette étanchéité. La nappe reçoit ainsi une eau fortement oxygénée qui la régénère.

La nappe-poubelle

Pendant des décennies, on a, par ignorance ou par négligence, enfoui des déchets ménagers et industriels dans la nappe. A Brigue, l'eau a été polluée par du mazout, plus bas par du chlorure, à Martigny par de l'acide sulfurique et des résidus de pyrite. Ces déversements malheureux laissent souvent des marques indélébiles. La prise de conscience de ces problèmes au niveau fédéral a suscité l'élaboration d'un dispositif légal important qui permet de protéger assez effi-

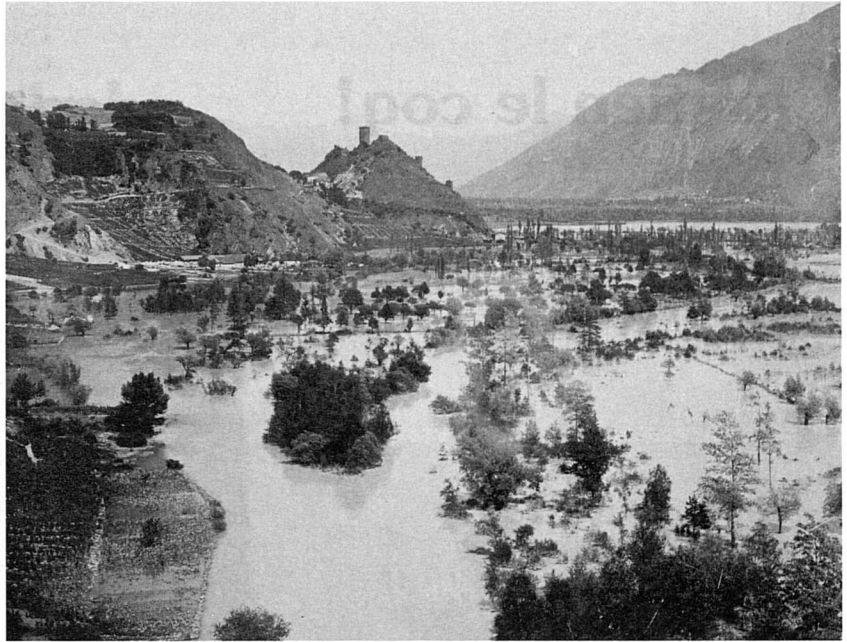
cacement les eaux souterraines. Il faut cependant relever que l'utilisation des fertilisants dans l'agriculture intensive n'est pas sans effet sur la qualité des eaux de la nappe.

La nappe, un réservoir de chaleur

La température de la nappe est relativement stable. Elle se monte à 10° à Martigny, par exemple. Cette propriété peut être exploitée de différentes manières. Les pompes à chaleur peuvent notamment y puiser des calories qui sont ensuite transférées dans les habitations. Inversement, on peut utiliser la relative fraîcheur de la nappe pour refroidir les compresseurs des entrepôts frigorifiques. On envisage, à Sierre, d'envoyer des calories dans la nappe phréatique durant l'été afin de les réutiliser à la saison froide.

La nappe et les constructions

Comme la nappe se situe à une très faible profondeur en Valais, il est assez fréquent que les caves y soient carrément immergées. Les terrassements exigent des précautions particulières. Il faut planter un rideau de palplanches; celles-ci forment une sorte cage plus ou moins étanche autour de la fouille. Si les palplanches sont trop courtes et ne s'enfoncent pas à une profondeur suffisante dans le terrain du sous-sol, le fond de fouille se soulève sous l'effet de la pression d'eau et crée de petits geysers qu'on appelle des «renards». Il arrive alors que le rideau s'effondre dans la fouille. On notera encore que des pompages in-



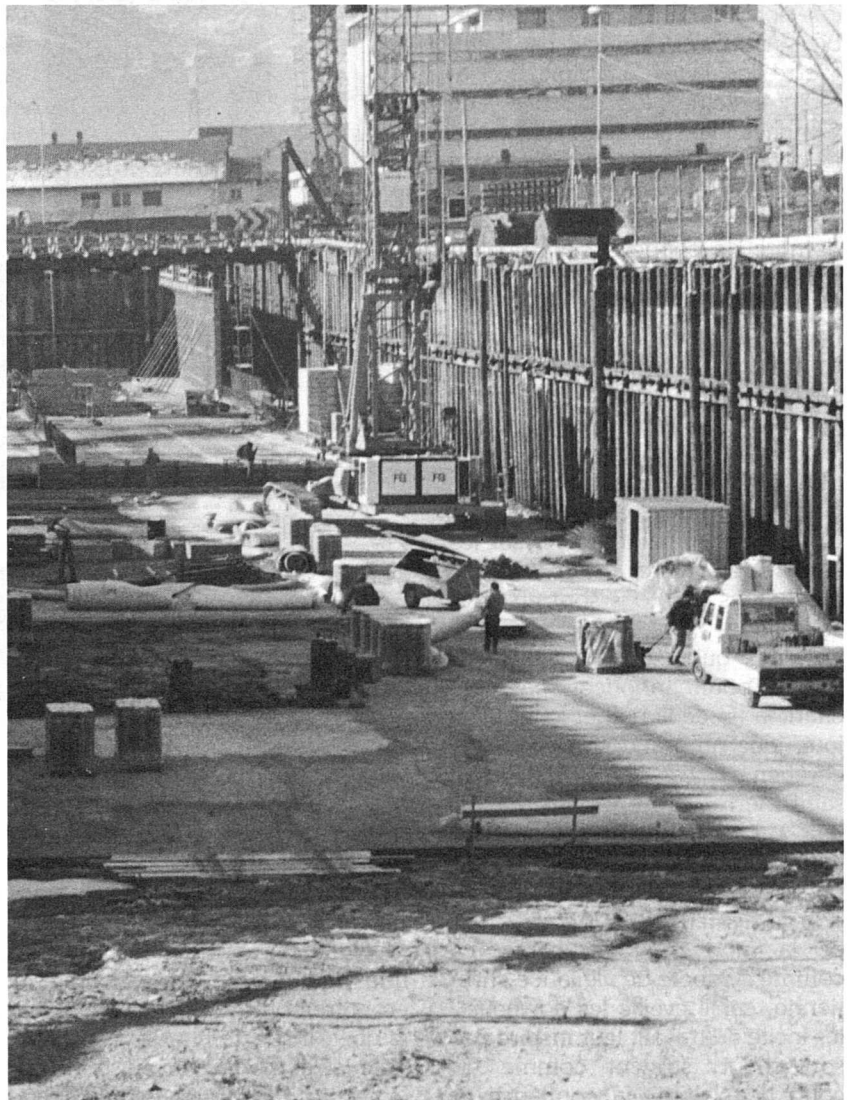
1.

contrôlés de la nappe à proximité de bâtiments provoquent une modification de la pression souterraine: il s'ensuit des tassements, des fissures, et même pire. D'un point de vue technique, ces problèmes sont bien dominés. A Sion, la galerie souterraine de la N9 est immergée dans la nappe sur plusieurs centaines de mètres.

La nappe, notre fleuve souterrain

La nappe est un «long fleuve tranquille», un fleuve immense. Elle se protège efficacement contre les pollutions bactériologiques, les germes se fixant sur les grains du sol. En revanche, elle craint certaines interventions humaines intempestives, particulièrement les agressions chimiques. La lenteur de son cours la rend d'autant plus vulnérable. Contrairement au Rhône, la nappe est un fleuve docile. Il faut néanmoins la traiter avec beaucoup d'égards, car elle conditionne dans une forte mesure notre vie quotidienne et notre bien-être.

Pascal Tissières



2.

1. Inondation de la plaine du Rhône
2. Rideau de palplanches pour permettre la construction dans la nappe

Chrétien le coq!

Le coq, là-haut sur la croix du clocher, indique-t-il que l'on est en présence d'une église protestante? La question revient souvent. Elle constitue même un bon exemple d'une conviction populaire erronée. Pour l'informer, il suffit de lever les yeux sur les flèches des clochers de Champéry, de Verbier-Village, d'Orsières, de Saint-Pierre-de-Clages, d'Ardon, de Naters... Même les clochers de Conches «la catholique» arborent ici et là un Chantecler, comme à Ernen, à Reckingen. Glorieux, le coq couronne également un grand nombre de chapelles: à Kühmatt près de Blatten, à Zum Loch près d'Ulrichen, à Saas-Balen. Partout, fier ou ébouriffé, il s'épanouit au sommet d'une croix en fer forgé qui allie beauté, souplesse et solidité. On trouve en outre le coq sur les célèbres croix de bois de Saas, plus rarement dans les arts plastiques religieux – comme dans le Reniement de saint Pierre, sur les stalles de Valère. Bien évidemment, tous ces coqs sont en pays catholique!

Le coq, qui est universellement connu pour annoncer par son chant la fin de la nuit et le lever du jour, joue un grand rôle dans l'art chrétien. Il est un emblème de saint Pierre qui fut rappelé au devoir par son chant. Le coq est aussi un symbole de la résurrection: son chant matinal réveille non seulement du sommeil, mais de la mort. Il est encore pris comme symbole de vigilance chrétienne, car il éveille les dormeurs, les incite au travail, leur inspire par son chant, strident comme un coup de clairon, la confiance et



Jean-Marc Biner

l'entrain. Il est aussi attribué au prédicateur qui appelle les dormeurs à la prière du matin et les arrache à la nuit du péché.

Selon un usage français, le coq placé au sommet des clochers sur une tige de fer au-dessus de la croix, remonte au XII^e siècle. Il fait le guet, inspecte l'horizon, met en fuite les démons; souvent il sert de girouette. Le Moyen Âge a beau-

coup utilisé le coq dans des représentations religieuses ou laïques. Le coq, qui représente concurremment l'esprit prophétique et la fierté nationale, a suscité des œuvres et des réflexions qui ne se limitent évidemment pas à nos modestes propos.

Jean-Marc Biner

Der Kirchturmhahn

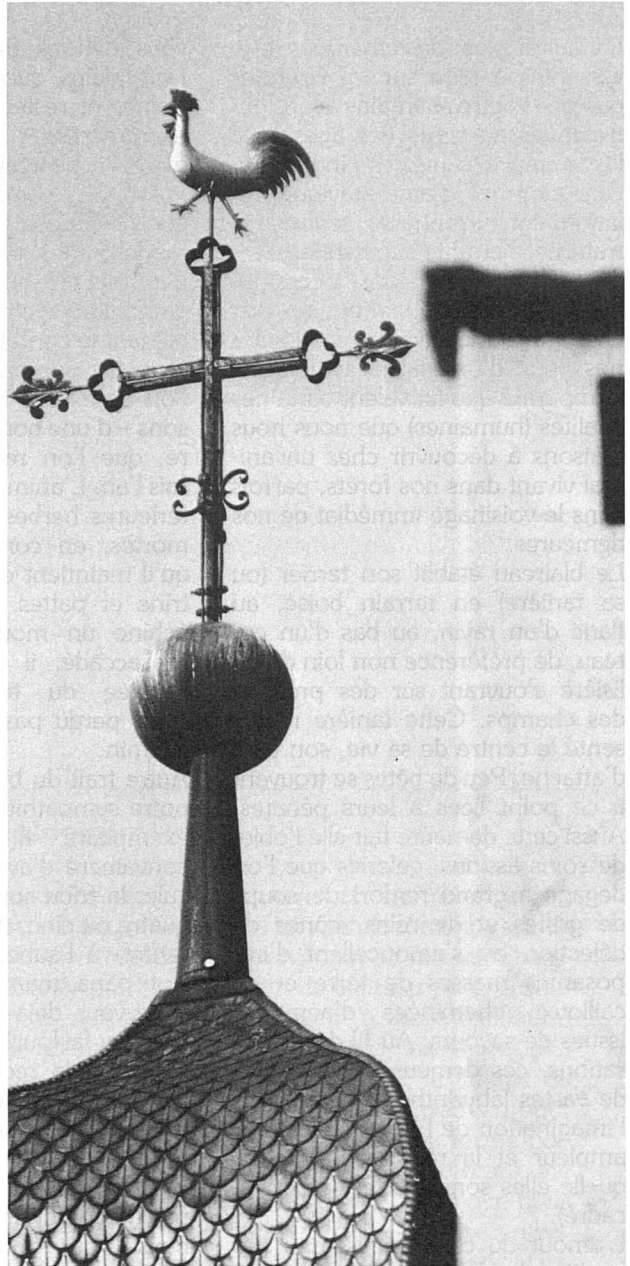
Ist der Hahn auf dem Kreuz einer Kirchturmspitze wirklich ein Erkennungszeichen für eine reformierte Kirche?

Diese Frage, die auf einer irrigen Ansicht des Volkes beruht, wird hierzulande oft gestellt. Ein Blick auf die «gut» katholischen Kirchtürme von Champéry, Verbier-Village, Orsières, St-Pierre-de-Clages, Ardon, Naters usw. belehren uns eines Besseren. Selbst einzelne Kirchturmspitzen des «katholischen» Goms, beispielsweise in Ernen und Reckingen, sind mit einem Hahn geschmückt, und auch eine stattliche Anzahl von Kapellen unseres Landes wie in Kühmatt bei Blatten, Zum Loch bei Ulrichen oder in Saas Balen tragen diese Zier. Überall voller stolz und meist etwas zerzaust steht der Hahn auf der Spitze eines schmiedeeisernen Kreuzes, das Schönheit, Geschmeidigkeit und Dauerhaftigkeit in sich vereint. Der Hahn ist ausserdem auch auf den berühmten Saaser Holzkreuzen anzutreffen, weniger häufig auch in der plastischen Kunst wie in der Darstellung der Verleugnung Petri auf dem Chorgestühl von Valeria.

Der Hahn, der mit seinem Gesang frühmorgens den neuen Tag anzukündigen pflegt, spielt eine bedeutende Rolle in der christlichen Kunst. Er ist zum Beispiel Kennzeichen des hl. Petrus, der durch das dreimalige Krähen an seine Pflicht erinnert wurde. Der Hahn ist andererseits auch ein Symbol für die Auferstehung: sein morgendlicher Gesang erweckt den Menschen nicht nur aus dem Schlaf, sondern auch vom Tode zum Leben. Er gilt ausserdem als Symbol der christlichen Wachsamkeit, denn er ruft den erwachenden Menschen zur Arbeit und flöst ihm durch seinen schrillen Gesang Vertrauen und Lust zum Werken ein. Schliesslich dient der Hahn auch als Kennzeichen des Predigers, der die Schlafenden zum Morgengebet ruft und der Nacht der Sünde entreisst.

Die Anbringung eines Hahns auf dem Eisenkreuz des Kirchturms ist ursprünglich ein französischer Brauch, der ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Der Hahn spielt gleichsam die Rolle eines Wächters; er überprüft spähend den Horizont, verjagt die Dämonen und dient sehr oft als Wetterfahne.

Schon im Mittelalter oft als Symbol der Prophezeiung und des Stolzes gebraucht, hat der Hahn zahlreiche Kunstwerke und Betrachtungen inspiriert, von denen wir hier natürlich nur eine kleine Auswahl geben konnten.



Jean-Marc Biner

Maitre Tasson

Il y aurait plein de remarques intéressantes à faire sur les relations que nous autres humains avons entretenues au cours des âges avec les animaux sauvages: indifférence, ignorance, haine atavique, relation concurrentielle, sentiments fraternels, crainte superstitieuse. En dépit d'incursions occasionnelles dans nos vignes ou nos champs de maïs, le blaireau jouit à nos yeux d'une large sympathie. Sympathie que lui valent certaines qualités (humaines) que nous nous plaisons à découvrir chez un animal vivant dans nos forêts, parfois dans le voisinage immédiat de nos demeures.

Le blaireau établit son terrier (ou sa tanière) en terrain boisé, au flanc d'un ravin, au bas d'un co-teau, de préférence non loin d'une lisière s'ouvrant sur des prés ou des champs. Cette tanière représente le centre de sa vie, son port d'attache. Peu de bêtes se trouvent à ce point liées à leurs pénates. Aussi cette demeure fait-elle l'objet de soins assidus: galeries que l'on dégage à grand renfort de coups de griffes et de reins, cônes de déjection où s'amoncellent d'imposantes masses de terre et de cailloux, cheminées d'aération, issues de secours. Au fil des générations, ces demeures deviennent de vastes labyrinthes qui frappent l'imagination de l'homme par leur ampleur et la régularité avec laquelle elles sont habitées (voir encadré).

L'amour du chez-soi est une des qualités du blaireau; son sens de la propreté en est une autre. La blairelle tient son ménage «propre en ordre». De quoi ravir nos ménagères. A l'époque des jeunes, nous

vous défions de trouver sur les terre-pleins quoi que ce soit qui traîne, ni restes de nourriture, ni excréments. A proximité de la tanière, le blaireau creuse de petits entonnoirs coniques au fond desquels il dépose ses crottes. Enfants modèles, les blaireautins ne tardent pas eux aussi à se rendre sagement au «petit endroit».

Aimant le confort, le blaireau capitonne le donjon – c'est ainsi que l'on appelle le living chez les tassons – d'une bonne couche de litière, que l'on renouvelle plusieurs fois l'an. L'animal râtelé de ses antérieures herbes sèches et feuilles mortes, en constitue une pelote qu'il maintient entre menton, poitrine et pattes. Imprimant à son échine un mouvement ondulant et saccadé, il gagne à reculons l'entrée du terrier, non sans avoir perdu pas mal de litière en chemin.

Autre trait du blaireau qui lui vaut notre sympathie: sa vie de famille exemplaire. Il suffit pour s'en convaincre d'avoir vu, au crépuscule, la tribu sortir de conserve, à quatre ou cinq, de sa demeure et y rentrer à l'aube, souvent au petit trot: papa, maman et fanfare!

Avez-vous déjà vu ou entendu le blaireau farfouiller dans les feuilles mortes à la recherche d'un lombric, d'une limace ou de quelque escargot? La satisfaction qu'il y trouve le fait grogner d'aise. Pataud et court sur pattes, tasson fait pas mal de bruit dans le sous-bois; mais il vous répondra: «pour gober une limace, à quoi bon prendre tant de précautions?»

En plus de toutes ces qualités, notre blaireau est d'une ponctualité qui ferait honneur à tout bon

fonctionnaire. A certaines époques de l'année, il quitte et réintègre son domicile quasiment à la minute près, empruntant invariablement certaines sentes, que l'on appelle «passées» ou «coulées», et qui finissent par s'inscrire dans le sous-bois comme des chemine-ments bien visibles.

Cependant, en dépit de ce que nous croyons savoir sur son compte, le blaireau a su garder ses secrets d'animal sauvage, secrets d'autant mieux préservés que l'animal est nocturne ou crépusculaire et passe une bonne partie de sa vie sous terre. L'une des principales énigmes à propos du blaireau concerne la date exacte du rut, la durée de la gestation et le moment de la mise-bas.

Une chose est certaine: comme la chevrette, la blairelle connaît ce que l'on appelle une gestation différée. L'ovule fécondé arrête son développement après quelques jours pour rester en veilleuse jusque vers le mois de novembre. S'ancrant alors dans les parois de la matrice, il déclenche une gestation normale qui aboutit à la naissance des jeunes fin janvier, début février. Comme les ours, ils sont minuscules, ils ont les yeux soudés et feront pendant de longues semaines l'objet d'une sollicitude maternelle sans faille.

Quant à l'époque du rut, les connaisseurs semblent multiplier à plaisir contradictions et observations aberrantes. Nous vous faisons grâce de toutes ces controverses. Une seule certitude dans tout cela: des accouplements ont été observés un peu dans chaque mois de l'année – de février à l'automne. Il en résulte donc que le



Georges Laurent

mâle est prêt à la saillie tant qu'il y a des blairelles en chaleur.

Les jeunes quittent l'obscurité de la tanière assez tardivement. Ils sont alors déjà très semblables à leurs parents et jouent avec insouciance, quoique de façon bien plus statique et «empruntée» que les renardeaux.

Henri Blaser

Note étymologique

Le nom savant du blaireau, *Meles meles* L., ne trouve aucun écho dans notre langue, puisque tous nos patois romands appellent notre mustélide «tasson», mot provenant du bas-latin *taxonem*. Impressionnés par l'attachement du blaireau pour sa souterraine demeure, nos ancêtres donnèrent à toute habitation creusée par un animal dans le sol le nom de «taisnière» (latin *taxonaria*), notre «tanière» actuelle. Ainsi donc, la langue du haut Moyen Age rendit hommage à la fidélité du blaireau pour son terrier. Quant à «blaireau», ce mot dérive d'une forme hollandaise «blaar», désignant un animal (domestique) arborant une tache claire à la tête ou au museau. Rappelons – puisque nous sommes en Valais – qu'entre Branson et Fully se trouve un hameau appelé «Tassonnieres», sans aucun doute un lieu-dit désignant un de ces vastes labyrinthes que nous évoquons dans le texte ci-contre.

H.B.

LE BLAIREAU

Familier de nos campagnes et de nos forêts, le blaireau est généralement mal connu du public. Il a une réputation de bougre ombrageux et solitaire, de maraud chapardeur. Cette mauvaise réputation est largement fondée sur les fables de La Fontaine. Ajoutons cependant, par souci d'honnêteté, que le gaillard est friand de raisin et que les vignerons ne se plaignent pas de lui sans raison. Il s'en faut de beaucoup cependant que le blaireau ne soit qu'un larron, ennemi de nos campagnes. Cet omnivore rend aux agriculteurs des services très appréciables en dévorant un grand nombre de petits animaux qui font tort aux jardins et aux vergers. Long de 60 à 80 cm, pesant une vingtaine de kilos, le blaireau se reconnaît aisément à l'allure aplatie de sa tête et aux larges rayures d'un blanc jaunâtre qui ornent son pelage. C'est un animal d'une propreté exemplaire qui évacue de son terrier tous les détritiques ou autres éléments susceptibles de le souiller. C'est également un bon stratège: pour échapper à la poursuite de ses ennemis, et notamment des chiens de chasse, il aménage un astucieux réseau de voies souterraines à partir de sa résidence principale dans laquelle il se cantonne durant la journée. Quand il est acculé, le blaireau oppose à ses agresseurs une résistance très vive et redoutable. Les chiens qu'on lance à sa poursuite doivent être équipés d'un collier à pointes métalliques pour éviter d'être étranglés par les terribles mâchoires du blaireau. Mais il faut préciser que le blaireau a un tempérament tout à fait pacifique et qu'il ne se bat que lorsqu'il y est contraint. Nous n'avons rien à craindre de lui, sinon quelques larcins dans le vignoble. Alors, laissons de côté les préjugés des fabulistes, et observons avec plus de curiosité et de sympathie cet animal.

Texte et photo: Georges Laurent





Latica Honda-Rosenberg:

«Je ne veux pas être l'esclave de mon violon»

A trois ans, elle commence le violoncelle; à quatre, elle opte pour le violon. A six ans, elle affirme sa conviction de devenir violoniste professionnelle. Brillant Premier Prix à l'unanimité et avec les félicitations du jury (mention décernée pour la première fois en 24 ans) du concours de violon Tibor Varga, la Japonaise **Latica Honda-Rosenberg**, 18 ans et demi, a révélé très tôt un talent exceptionnel. Lauréate de plusieurs concours nationaux en Allemagne, elle se distingue maintenant dans les compétitions internationales. En août dernier, son Premier Prix lui a valu d'être accompagnée par l'OSR, dirigé par Roberto Benzi, pour interpréter le concerto de Tchaïkovski.

«J'étais calme. Toute ma tension est sortie après la proclamation des résultats. Je n'étais là que pour donner ma perception de la musique. La première fois que j'ai joué ce concerto avec orchestre, à Tokyo, j'avais 14 ans! Avec l'OSR, tout s'est très bien passé en dépit de problèmes de tempi rencontrés à la répétition. Mais après le concert, j'étais fatiguée!»

Trop de jeunes jouent parfaitement et n'ont pas grand chose à dire

Latica HONDA-ROSENBERG, née en Allemagne de père japonais et de mère yougoslave, tient à conserver sa nationalité japonaise. Il y a quatre ans, à Tokyo, elle a joué trois concerti en une soirée (Bach, Mozart, Tchaïkovski); elle était accompagnée par le Tokyo Philharmonie Orchestra. Elle y retournera en octobre, mais l'essentiel de son activité se déroule en Allemagne: concerts avec des orchestres de la radio, récitals, concours nationaux.

Dès sa naissance, Latica baigne dans un climat musical: son père est chanteur et sa mère enseigne le violoncelle. Mais c'est de son grand-père juif qu'elle tient probablement son amour du violon: «la clarinette et le violon sont les instruments pour pleurer et chanter», avait-il coutume de lui dire... D'emblée, ses parents l'encouragent et la font travailler. A l'âge de cinq ans, Latica participe au «Campus musicus» de Sion dirigé alors par le professeur Torweihe. Elle y reviendra pendant



Oswald Ruppen

cinq années consécutives, assistant aux concerts donnés par Tibor Varga dans le cadre du festival. Elle a neuf ans lorsqu'elle s'enhardit à lui demander un autographe. «Est-ce que tu veux me donner des leçons?», ajoute-t-elle. Elle s'inscrit donc à l'Académie de musique de Detmold où elle a terminé ses études par la «Reifeprüfung». Elle garde cependant son statut d'étudiante (classe de Lukas David) et ne passera son «Konzertexam» (licence de concert) que dans deux ans. Depuis quatre ans, M^e Varga a quitté Detmold et Latica est venue régulièrement à Sion pour suivre ses cours, un week-end par mois. Elle a dû poursuivre sa scolarité dans une école privée. «Je viens de terminer mes études. J'aurai enfin du temps pour le violon!» Au cours de sa jeune carrière, elle a déjà joué avec des orchestres prestigieux (RIAS Berlin, Haifa Symphony Orchester, Philharmonia Hungarica, NDR Orchester, Kölner Rundfunk Symphony Orchester...). A son répertoire figurent tous les grands concerti. En mars dernier, elle a obtenu un «Prix spécial» au Concours international de Scheveningen (Pays-Bas). Elle a tenté ensuite le Concours «Tchaïkovski» à Moscou!

«J'y ai plus appris que dans tous les autres concours. Un concours n'est important que si l'on gagne le premier prix; autrement, c'est une expérience enrichissante. Ce que j'ai fait ici au concours est un peu le résultat de Moscou. J'ai entendu comment ces jeunes travaillent. Ils donnent tout à leur instrument dont ils deviennent les esclaves. Je ne veux pas devenir l'esclave de mon violon, je veux vivre à travers la musique. Mon jeu doit être le reflet de ce que je vis. J'ai entendu trop de jeunes jouer parfaitement mais n'avoir pas grand-chose à dire!»

Plus dur pour les parents que pour les élèves

Depuis novembre dernier, Latica dispose d'une chambre à Sion. «Les six derniers mois, j'ai passé plus de temps ici qu'en Allemagne. C'est stimulant lorsque les élèves de l'Académie sont là, mais autrement c'est un peu ennuyeux! A Sion, il n'y a pas assez d'activités culturelles. Mais le manque de sollicitations est favorable au travail. C'est idéal pour mon violon. Ici, on mange, on travaille, on dort!» Latica a véritablement trouvé, en T. Varga, son maître. «Il est génial!», s'exclame-t-elle.

«Quand, âgée de neuf ans, j'ai pris ma première leçon avec lui, mon père a senti que M^e Varga m'avait en quelque sorte «radiographiée»: la tête, la main... Il voit instantanément nos problèmes et nous donne le moyen de les corriger. A l'Académie, les cours sont très durs et chacun de nous a pleuré plus d'une fois. Lorsqu'à 11 ans j'ai voulu jouer le concerto de Mendelssohn à M^e Varga, il m'a écoutée cinq minutes et m'a envoyée travailler! Souvent les parents, désarçonnés de voir le violon devenir pour nous source de souffrance, hésitent... C'est plus dur pour eux que pour les élèves. Notre tristesse passe vite, car nous savons que si M^e Varga s'occupe de nous, c'est que nous avons une chance de devenir meilleurs. Si cette chance n'existait pas, il dirait «c'est très bien» et c'est tout! Pour moi, T. Varga est davantage un père qu'un professeur (Latica a perdu son père il y a six ans). Seule ma mère m'a donné autant «avec le cœur», autant d'aide. Lorsqu'un de nous lui téléphone qu'il a un grave problème, il trouve le temps nécessaire malgré ses multiples occupations.» Latica n'aime pas que l'on considère les élèves de l'Académie comme particulièrement doués: «Nous avons gagné des prix et obtenu des concerts; c'est normal pour nous, comme de manger... A l'Académie, une amie d'étude et moi commençons souvent à travailler à 5 heures pour profiter des heures calmes. Nous travaillons jusqu'à midi et, après une pause natation ou autre, exerçons encore jusqu'à 9, 10 ou 11 heures le soir. Mais on fait aussi parfois des blagues! J'aime beaucoup l'humour!»

Tous les candidats m'ont appris quelque chose

«Avant la première épreuve j'ai dit à M^e Varga: «Je suis si nerveuse que je ne peux pas jouer». Il m'a répondu: «Si tu trembles, le monde ne va pas tomber à cause de cela, la vie continue!» J'ai retrouvé mon calme. Le plus dur est de tenir les trois épreuves! Tous les candidats que j'ai pu écouter m'ont appris quelque chose. Certains participent pour décrocher un premier prix. Ils sont nerveux... Pour moi, le plus important est de faire de la musique, de jouer comme on est, sans écouter tous les conseils que tout le monde prodigue et qui rendent nerveux! La musique reste la musique et n'a rien à voir avec «concours» ou «argent». Quand je joue, je suis heureuse. Concert ou concours, c'est pareil. Je ne pense pas au jury, je joue pour ceux qui m'écoutent.» Latica Honda-Rosenberg a présenté une sonate de Franck parfaite sur le plan technique et bouleversante

de maturité expressive. «Je me suis perdue dans cette sonate. Je rêvais de la jouer depuis l'âge de 13 ans, mais c'était trop tôt. J'ai dû apprendre d'abord les sonates de Brahms. J'ai beaucoup étudié l'œuvre imposée de Thomas Kessler «Moto Perpetuo» pour violon et bande magnétique (le compositeur a préféré son interprétation à toutes les autres). Lorsque, à la réception de la partition, j'ai écouté la bande magnétique, je n'arrivais pas à synchroniser violon et bande et j'ai voulu abandonner. Il y a deux ans, je n'ai pas pu participer au concours, car je n'avais pas préparé la pièce moderne imposée. Je ne voulais pas retrouver la même entrave! Une autre concurrente m'a aidée à doigter la partition. Une fois dans la main, ce n'est plus trop difficile. Mais les accents et changements de tempi étaient délicats.» Latica préfère jouer avec orchestre. «Mais on ne peut pas faire une carrière de soliste sans pratiquer la musique de chambre, importante pour l'éducation musicale. Jouer en soliste signifie recréer constamment l'œuvre jouée pour éviter le piège de la routine.»

La solitude est quelquefois pesante

Chaque jour, Latica travaille cinq à dix heures: technique, répertoire, répétitions... «Travailler autant est nécessaire pour ma conscience et pour être au mieux de ma forme. Lorsque je peux donner mon maximum, je suis contente de savoir que je ne peux pas faire davantage. Je ne peux pas me relaxer quand je ne travaille pas. Parfois, j'arrête deux jours, puis mon violon me manque et je recommence.» Malgré ses horaires drastiques, Latica respire le calme et l'équilibre. «Dans la musique, je donne tout. C'est là que je m'exprime le mieux. Lorsque je dispose d'un peu de temps, je fais ce qui me plaît dans l'instant: nager, lire, écrire mon «Journal», écouter des disques, et pas seulement de violon. Je me pose plein de questions sur moi. Je me connais mal, je change beaucoup... Je réfléchis, j'analyse... Je m'intéresse beaucoup à la psychologie, au langage corporel, au Tai-Chi, à l'homéopathie; mais je manque de temps pour apprendre. J'aime aussi beaucoup la danse, le ballet classique en particulier. Les mouvements du corps me fascinent... Plus on a de succès, plus on est seul. C'est très très important de trouver du temps pour soi-même. J'essaie d'être bien avec moi-même, mais la solitude est quelquefois pesante. J'ai des «super amis» à l'Académie. Je m'attache à la qualité des relations humaines. Je téléphone presque tous les jours à ma mère; c'est un besoin. A

13 ans, lorsque mon père est mort, j'ai commencé à voyager seule. L'indépendance me plaisait! J'éprouve davantage aujourd'hui le besoin de retrouver la maison.»

J'ai besoin d'un violon qui m'appartienne

«En ce moment, le plus difficile pour moi est d'avoir une conscience exacte de tout, d'être plus adulte. Le plus important est d'être contente du travail que je fais; pour moi c'est un moteur. Le reste vient normalement. Un succès obtenu trop facilement n'apporte aucune satisfaction. Pour le concours Varga, je ne pouvais vraiment pas faire mieux en ce moment. Mon résultat, c'est aussi le travail de ma mère, de mes amis, de M^e Varga. Lorsque je veux recharger mes batteries je vais deux ou trois jours à la maison. J'adore mes chats!» Latica n'a pas écouté sa cassette du concours Varga. «Je souhaite prendre un peu de distance; je l'écouterai après le concours d'Indianapolis (l'un des grands) auquel je participerai dans dix jours. Je vais travailler quelques jours, puis me reposer cinq à six jours à la maison. Mon premier prix obtenu ici ne changera rien. Ma vie continue normalement. Je n'ai aucune idée pour la suite de ma carrière. En janvier, j'interpréterai le concerto de Prokofiev avec l'OCL, puis je rejouerai le Tchaïkovski en Allemagne... Je crois que si je devais recommencer l'étude d'un instrument, je choisirais le piano!» Latica Honda-Rosenberg joue, depuis plus de quatre ans, sur un violon autrichien de 1816 prêté par Gilbert Varga. Un souhait lui tient particulièrement à cœur. «J'ai besoin d'un violon qui m'appartienne, mais je ne changerai d'instrument que si j'en trouve un bien meilleur que celui-ci dont je connais toutes les réactions, dans la finesse comme dans la puissance expressive... Ce sera difficile!»

Brigitte Biderbost

Pour un bon concert faut-il une vedette dans un répertoire sans risques?

Inconscients ou masochistes, les programmateurs culturels des villes valaisannes? Dans les cités où l'on présente une sélection hybride théâtre et musique, d'un même niveau de qualité, les responsables constatent généralement que le public se déplace plus volontiers pour assister à un vaudeville qu'à une soirée de musique classique. En dépit de cette constatation, on compte deux fois plus de musique que de théâtre dans le programme global 1990/1991. Prudents, les organisateurs de concerts, soucieux d'offrir l'éventail le plus large possible, ont pour la plupart joué la carte de l'éclectisme.

Si les salles de concert sont souvent loin d'être comblées (un bel euphémisme!), le théâtre, en revanche, fait recette! Sans doute cela tient-il à l'essor que connaît, depuis quelques années, le théâtre amateur. Un essor qui se traduit par l'éclosion de troupes de comédiens amateurs jusque dans les villages les plus reculés. Les comédiens ont besoin de références pour leur jeu. Ils viennent au théâtre pour apprendre, pour s'améliorer en comparant, pour capter des idées. Pour le musicien amateur, le phénomène de comparaison ne joue pas, car il mettra des années à maîtriser techniquement les œuvres virtuoses entendues en concert. S'il y parvient! A l'écoute, il ressent encore davantage ses limites. Peut-on trouver là une explication à la différence de motivation, chez les jeunes du moins?

Le Valaisan est musicien

Le Valaisan aime la musique et encourage son développement. En prolongement des saisons de concerts, des festivals se créent un peu partout et perdurent, au prix d'efforts titanesques de la part des organisateurs. Depuis des lustres, chaque hameau possède son chœur et sa fanfare. Les cuivres ont la cote. Depuis quelques années, les jeunes fanfarons prennent des cours pour pouvoir déchiffrer les partitions difficiles des Brass Bands. Et le Conservatoire compte plus de 1000 élèves répartis dans toutes les catégories d'instruments. Dans ce canton paysan attaché à ses coutumes, le folklore tient une grande place et reste ga-

rant du maintien de la musique populaire vocale et instrumentale (l'accordéon, les fifres, les cuivres...). Mais c'est l'église qui est le véritable berceau de la musique en Valais. Le chœur d'église est devenu indispensable à la vie de toute communauté paroissiale. Le Valais est l'un des cantons romands qui comptent le plus de chœurs. De l'église, ils ont investi la place du village, mais ce n'est que depuis quelques décennies qu'ils explorent véritablement le répertoire profane et qu'ils l'interprètent en concert, en alternance avec la musique religieuse.

Aucune tradition pour la musique classique instrumentale

Si la tradition chorale existe bel et bien, il n'en va pas de même pour la musique classique instrumentale. Il y a 40 ans seulement, les concerts n'étaient pas légion en Valais. Même si, aux dires du luthier Rybicki, on lui apporte assez fréquemment des instruments, des violons surtout, très bien conservés, ayant appartenu à des générations antérieures. Une preuve qu'une activité musicale existait il y a fort longtemps déjà dans diverses régions du canton. Mais le Conservatoire fête cette année ses 40 ans et le festival Varga, formidable moteur, n'existe que depuis 27 ans. Le paysage musical actuel est donc récent et devrait s'assortir d'une soif collective d'apprendre. Or, une poignée d'élèves du Conservatoire assistent aux concerts... et que dire des professeurs censés les motiver! Le rôle de l'enseignant en musique ne devrait pas se borner à inculquer la matière. Mais surtout à inculquer l'esprit, l'amour de son art qui inclut le plaisir de la découverte. A lui d'aiguillonner la curiosité de son élève... en reléguant aux oubliettes son honorable prétexte: «...trop de musique aujourd'hui pour aller encore au concert!» Quant aux programmes scolaires, peut-être devraient-ils laisser une fenêtre plus large pour une éducation musicale incluant davantage que quelques vagues notions de solfège. Le développement de la musique en Valais est davantage un phénomène social que culturel. Une grande partie du public en est encore

au début de son éducation musicale et acquiert progressivement connaissances et esprit critique. Il n'aime pas l'inconnu qui le déstabilise. Il déserte les concerts comportant trop d'œuvres peu jouées ou contemporaines. Méfiant, il a besoin de repères, dans les noms des compositeurs comme dans ceux des interprètes. Les têtes d'affiche, même sur le déclin, le font accourir; et il boude souvent un jeune talent peut-être exceptionnel, dont le nom lui est inconnu et qui sera peut-être un grand nom demain. Et il arrive qu'au sortir d'un concert, calmé l'enthousiasme du moment, plus d'un auditeur éprouve un sentiment de frustration. C'est que l'émotion n'a pas passé! Le vedettariat ne signifie pas toujours génie! Les artistes locaux attirent la foule. Le lieu aussi parfois. Pour certains, peu importe ce qui s'y joue. Et que dire des snobs de tout crin qui assistent au concert à Paris ou à Genève et boudent la programmation locale?

Alors, que programmer? (ou le casse-tête de la programmation)

Dans ces conditions, programmer une saison musicale en tenant compte de ces paramètres et des impératifs budgétaires relève de la gageure. Et pourtant les programmes des villes valaisannes annoncent au total deux fois plus de concerts que de soirées théâtrales! Paradoxal! Mais seules Monthey, Saint-Maurice et Sion programment du théâtre (cette dernière, dans la proportion d'un tiers/deux tiers en faveur du théâtre). A Monthey, le rapport est équilibré et à Saint-Maurice, le théâtre représente moins d'un cinquième de la programmation. On remarque un engouement unanime pour l'opéra et l'opérette («La Traviata», «Boris Godounov», «la Flûte enchantée», «Phi-Phi» à Monthey; «Manon Lescaut», «Madame Butterfly», «la Veuve Joyeuse» à Saint-Maurice; «Albert Herring» à Sion; «l'Opéra Factory» de Zurich à Viège...). Et aussi une propension à vouloir fêter la perestroïka: «Les Chœurs de l'Armée Rouge» à Monthey; «Chants et danses de la vieille Russie» à Saint-Maurice; le «Chœur du Patriarcat de Moscou» à

Martigny et... le «Transsibérien» à Sion(!)... L'éclectisme imbattable de MONTHEY devrait lui permettre de toucher tous les publics. Saison sans risque, misant sur l'éclat, mais où l'originalité a droit de cité au programme: le théâtre musical «le Bal de N'dinga», «l'Atelier de musique de Ville d'Avray» (formation originale, programme essentiellement français). En dehors de l'opéra, le point culminant sera la «Passion selon Saint-Jean» par le chœur et l'orchestre de l'Elysée Lausanne alors que l'Orchestre du Conservatoire apportera la contribution locale au programme. La chanson sera magistralement défendue par Gilles Vigneault, Charles Trenet, Georges Moustaki, et le jazz par Lionel Hampton. A SAINT-MAURICE, éclectisme également: jazz, variété, poésie avec «Magali Noël et Boris Vian». En récital, Gustavo Romero, Prix Haskil 1989. Originale, la soirée de mélodies françaises au château d'Aigle. Un des événements de la saison sera «l'Histoire du Soldat» avec Georges Descrières, alors que la musique symphonique tiendra le haut du pavé avec l'Orchestre de chambre de la Communauté européenne (solistes Hiroko Sakagami et Andrea Capelletti) et l'Orchestre du collège et des JM (soliste la pianiste valaisanne Rita Possa). Sans oublier les traditionnelles soirées locales: celle de l'Orchestre d'Aigle et le concert de la Passion. MARTIGNY joue résolument la carte des têtes d'affiche et cela lui réussit. En Octodure, aucune inquiétude pour la musique! Formations souvent intimistes, n'allant pas au-delà de l'orchestre de chambre, grands noms: Lupu, Mintz, Berman, Ma, Hendricks, Soustrot, André, Beaux-Arts Trio... Qui dit mieux? La Fondation Louis-Moret poursuit avec mérite et succès son cycle de concerts-conférences didactiques.

Après trois ans consacrés à la musique de chambre au plus haut niveau mondial, SION a dû élargir son créneau. Des concerts de ce niveau pour une poignée d'auditeurs (un public de connaisseurs venus de loin à la ronde il est vrai!) devenaient de l'élitisme... financier! Cette saison, deux belles soirées de musique de chambre subsistent: le trio «Abegg» et le quatuor «Sine



Eduard Rieben

Nomine» (en sextuor). La musique symphonique (à quand une salle appropriée?) vivra sous les archets du «NOM», alors qu'un des points forts sera le récital du fabuleux pianiste Emil Naoumoff. Pascal Auberson ouvrira la saison à laquelle «I Salonisti» mettront un point final souriant et original. Neuf soirées de danse seront en outre présentées sur les scènes de Monthey, Saint-Maurice et Sion. Avec des moyens extrêmement modestes, SIERRE accomplit des miracles et programme huit concerts. Des artistes établis en Suisse pour la plupart, en récital, duo, ou petites formations (Stefan Ruha, Catherine Eisenhoffer-Branimir Slokar, Mileva Fialova-Francesco Zaza...) A relever, un récital de Karl Engel et un original quintette de clarinettes. Le chœur «Novantiqua» sera le point culminant de la saison. VIÈGE et BRIGUE marquent une prédilection pour les grands oratorios et les fresques vocales et instrumentales, pour l'opérette aussi. Les directeurs Eugen Meier et Anton Rovina ont bientôt monté tous les monuments du

genre... avec succès. En plus des productions annuelles des orchestres et chœurs locaux, Viège accueillera quelques concerts de l'extérieur, dont «l'Opéra Factory» de Zurich, alors qu'à Brigue continuent les «Schlosskonzerte», concerts de musique de chambre donnés au Château Stockalper. Mais l'activité musicale des deux villes se concentre surtout sur la préparation de l'inauguration de la future salle de concert de la Poste qui sera achevée en 1991. Un temple culturel avec lequel il faudra compter!

Ce foisonnement témoigne du souci des programmeurs de satisfaire tous les goûts, d'inciter le public à être plus curieux, à lui faire confiance aussi. Afin d'oublier définitivement cette notion qu'un bon concert doit obligatoirement proposer une vedette dans un répertoire sans risques!

Brigitte Biderbost

N. B. N'a été pris en considération que le programme de l'organe faitier de chaque ville.

Concours musical

Résultats du mois d'août:

Réponse: Début de la 3^e Variation «Allegretto» de «Ah! vous dirai-je Maman» KV 265 de W.-A. Mozart.

Gagnants: Maud Vernat, Lausanne; François Schnyder, Loèche-les-Bains; Clairette Marquis, Le Lignon.

Résultats du mois de septembre:

Réponse: Extrait du «Nocturne» en mi b maj. op. 9, No 2 de Frédéric Chopin.

Gagnantes: Aline Baruchet, Sion; Jacqueline Laffitte, Paris.

Marguerite Burnat-Provins

Une féminité à fleur de peau et un anti-féminisme foncier

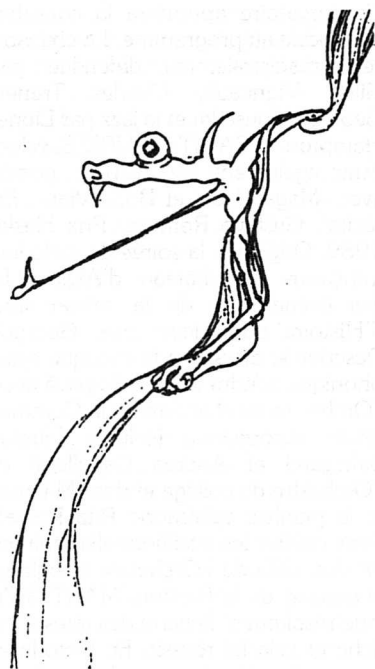
On parle à nouveau de Marguerite Burnat-Provins, cette artiste qui mena une vie jugée scandaleuse à Savièse, au début de ce siècle. On réédite certains de ses livres, tandis que ses œuvres plastiques font l'objet d'expositions. A la quinzaine de recueils publiés de son vivant et à l'œuvre pictural connu s'ajoutent désormais un manuscrit inédit, *Grains de sable*, mais aussi des ébauches, des esquisses, des carnets de croquis. Le dépouillement récent, à la bibliothèque de Grasse, de manuscrits oubliés jette un éclairage nouveau ou supplémentaire sur cette femme qui jouit en Valais d'une aura mystérieuse qui doit plus à la légende qu'à la réalité; plus à ce que l'on crut d'elle qu'à ce qu'elle fut véritablement.

Fille d'un avocat d'Arras (Normandie), élevée dans un milieu cultivé, Marguerite entreprend des études de dessin à Paris à l'âge de 19 ans, soit en 1891. Liée à Detaille et au peintre Benjamin Constant, elle pose comme modèle pour ses *Diamants noirs*. Elle remplit de nombreux carnets d'esquisses et se familiarise, à l'Ecole de médecine, avec les proportions anatomiques. En 1896, elle s'installe à Vevey chez son mari, 20, rue d'Italie. Très classique dans sa manière de peindre et paraissant ignorer l'avant-garde de l'époque, elle est chargée de cours à l'Ecole Vinet de Lausanne et enseigne le dessin.

Le peintre Ernest Biéler lui fait découvrir le Valais en 1898: c'est un coup de foudre! Savièse l'enthousiasme et l'exalte. Elle s'y établit. Elle y travaille énormément. En 1903 paraissent les *Petits Tableaux Valaisans*, un chef-d'œuvre de minutie descriptive. Sa production littéraire valaisanne est importante: *Sous les Noyers*, *Heures d'Automne*, *Le Livre pour Toi*, *Le Chant du Verdier*, *Chansons Rustiques* se succèdent en cinq ans.

En 1907, au retour d'un périple français, elle se voit interdire Savièse en raison de sa conduite jugée scandaleuse. Elle part pour la Savoie où travaille son amant, Paul de Kalbermatten, le Silvius du *Livre pour Toi*. En 1909, on la voit à Saint-Moritz. Elle y fréquente les salons, les milieux artistiques et cosmopolites. Elle se marie à Paul, à Londres, puis reprend ses voyages: elle séjourne à Alexandrie, à Beyrouth, à Bayonne. Le 31 juillet 1914, jour de la déclaration de guerre, elle est victime d'une hallucination. Elle voit proche d'elle, entre ses deux yeux, un visage d'homme, puis aussitôt après son nom. Ces visions se reproduiront régulièrement. Orumiège, Mirkla, Jamblicure, Cral sont quelques-uns des trois mille visages qu'elle apercevra et peindra jusqu'à sa mort, en 1952.

Le dépouillement des manuscrits de Grasse nous a permis de retrou-





ver plus de deux cents personnages nouveaux qu'elle a peints ou esquissés. Dès 1921, Marguerite s'installe à Saint-Jacques-de-Grasse, petit village près de Cannes. De là, elle entreprend encore quelques voyages en Amérique du Sud et au Maroc. Elle écrit et elle peint constamment. Mais la voilà malade et sensible, passant d'un médecin à l'autre. Alors qu'elle avait été belle et convoitée dans sa jeunesse, elle traverse une vieillesse pénible au Clos des Pins. Marguerite Burnat-Provins n'aura jamais su ou pu se faire une place dans le foisonnement de la production surréaliste. Elle laisse derrière elle une œuvre littéraire et picturale considérable, mais fortement marquée d'académisme, et dont le génie formel est discutable. On n'a malheureusement retrouvé aucune trace des correspondances qu'elle entretenait avec Colette, Mistral et Francis Jammes.

Que signifie être une femme, et de surcroît artiste, dans le Valais de 1900? La question est d'autant plus pertinente qu'on a cru voir dans les excentricités ou le désordre sentimental de Marguerite Burnat-Provins les signes d'une revendication féministe. En réalité, elle ne s'est battue que pour son amour, pour son bonheur, mais

sans envisager jamais ce combat comme celui d'une femme soucieuse de modifier la hiérarchie traditionnelle des sexes. Son destin lui importe, non celui des femmes. Et cependant, à la même époque les mouvements et les ligues féministes se renforcent en Europe. On pense aux suffragettes anglaises, aux clubs de femmes sportives, aux syndicats féminins, et même au Suicide Women des Etats-Unis. «Ménagère ou courtisane», avait dit Proudhon. Mais les femmes veulent précisément explorer une troisième voie, celle qui leur accorderait enfin un vrai destin, individuel et collectif. Curieusement, les philosophes de l'époque paraissent peu sensibles à cette revendication et ne voient pas d'un œil favorable l'irruption des femmes dans les disciplines artistiques. Certes, Georg Simmel encourage la pratique de la poésie chez les femmes dans sa *Culture féminine* de 1902. Mais est-ce plus qu'un hochet? D'ailleurs la plupart tiennent des discours antiféministes véhéments. Ainsi Otto Weininger qui, dans son monumental *Sex und Charakter*, décrit la femme comme un être débile et irrationnel, reprenant à son compte l'opinion de Schopenhauer. Si elle n'adhérait pas à un tel point de vue, Marguerite Burnat-Provins

n'approuvait cependant pas davantage le combat féministe. Et elle prit la peine de le faire savoir expressément dans une conférence qu'elle donna en 1901. Au reste, tous ses textes sont empreints d'une soumission cultivée à l'homme-amant. Les héroïnes de ses fictions se présentent comme des femmes au foyer assumant des tâches qui leur seraient naturellement dévolues. Ainsi écrit-elle dans *La Servante*: «Je me contente d'être une femme, d'aimer, de souffrir, de travailler.» La femme ne rêve pas d'évasion: «Moi je reste ici, tranquille et laborieuse, attendant ton retour.» Dans le *Livre pour Toi*, on lit cette métaphore révélatrice: «Et je resterai ta captive, comme la tanche prise aux mailles du filet, comme la perdrix qui sent des menaces abattues sur sa liberté.»

La femme apparaît donc chez elle comme être paradoxal: noble, mais esclave. La bibliothèque de Grasse recèle un manuscrit très révélateur de cette vision. C'est un sonnet consacré à la mort de Marie-Antoinette: il exalte la noblesse de la reine, mais rappelle son esclavage qui lui vaut une fin tragique. La femme demeure, pour Marguerite Burnat-Provins, un être subordonné, un être qui a si bien intériorisé la domination masculine qu'il la vit comme un agréable servage.

Jérôme Meisoz

Les Hautes Pierres de Martine Magnaridès

Le récent roman de Martine Magnaridès, paru aux Editions de l'Aire, a obtenu le Prix Schiller 1990. Il se lit sur trois plans. J'écrirais plutôt: il s'apprécie sur trois plans, tant l'œuvre est intéressante par son intrigue romanesque, par l'évocation de l'Allemagne et des pays scandinaves, et troisième-ment enfin par l'oscillation envoûtante entre ces cadres réalistes et l'indication des forces mystérieuses qui sous-tendent nos destins.

Une intrigue romanesque menée de main de maître

Elle se déroule sans fléchir jusqu'à la dernière page. Nous nous garderons d'en dévoiler les rebondissements et la conclusion. Mais voici la trame: Henri, bibliothécaire à Besançon, découvre une lettre d'amour adressée en 1914 par Tyra à son grand-père, le célèbre linguiste Arthur Viersor. La jeune Suédoise compte sur le retour du professeur français. Mais la guerre de 1914-18 a fait échouer tous projets. Arthur a fondé un foyer en France, il y a élevé un fils. Juste après le mariage de ce dernier, les deux hommes périssent en mer, laissant une jeune veuve dont l'enfant va naître. C'est le héros de Hautes Pierres, brillant intellectuel, un rien agaçant dans son auto-satisfaction.

Son don pour les langues déclenche son départ estival vers le Nord. Curieusement, sa route suivra le trajet des oiseaux migrateurs. Sa constante a toujours étonné les ornithologues: l'Allemagne traversée comme une flèche, de Bâle à Fehmarn, pointe extrême de terre ferme avant le Nord.

En Suède, Henri retrouve les lieux où Arthur a connu Tyra. Il retrouve sa famille, s'attache à Sigrid, jeune étudiante à l'Université de Lund. Henri va percer peu à peu le secret qui entoure l'histoire de Tyra et d'Arthur. Sa quête est terminée à la fin de l'été, moment des retours au Sud. Mais ses affinités électives avec la famille de Sigrid lui font projeter un voyage en commun l'été suivant, jusqu'au Grand Nord. Au retour en France, un rebondissement relance l'intérêt, et l'heureuse nouvelle de la nomination d'Henri comme professeur à l'Université de Lund en Suède accentue l'impression d'un rythme saisonnier et d'une double appartenance, comme les oiseaux migrateurs.

Dans cette intrigue romanesque interviennent les puissances du destin, ce

destin régi par les divinités évoquées dans les inscriptions runiques des stèles scandinaves. Tout comme Tyra et Arthur, Henri et Sigrid les ont déchiffrées, celles de la Haute Pierre de Rök en particulier.

L'évocation de l'Allemagne

Henri traverse l'Allemagne. Pour nous qui sommes bien au fait de ce pays, de sa culture et de ses particularités, c'est l'occasion d'apprécier la finesse des choix et des notations de Martine Magnaridès. Elle a senti l'essentiel, et le traduit avec sensibilité, sans jamais sacrifier au détail facile. Et son érudition n'est jamais prise en défaut.

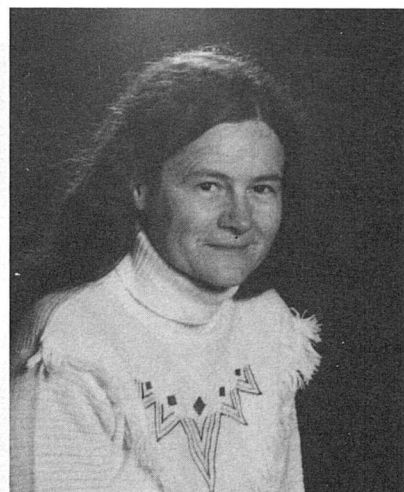
Dans cette évocation d'un pays où Henri retrouve de joyeux souvenirs d'étudiant, dans cet univers concret et paisible, des éléments introduisent peu à peu l'irrationnel.

Sporadiques au départ du roman, ils finissent par dominer. Influencé par des signes, Henri renonce à relancer ses camarades d'étude. Il commence une quête et sent qu'il doit l'accomplir en solitaire. Réceptif, ce cérébral va devoir admettre qu'une part de lui-même est appelée par un monde magique, informulé, dépassant les données scientifiques qu'il connaît. Les sépultures des Vikings, les inscriptions runiques dégagent un message qui l'atteindra dans des «couches lointaines déposées au fond de lui-même, dans une zone où les explications défontent.»

Au départ, il y avait eu ce fait précis, la découverte de la lettre d'amour de Tyra à Arthur, le grand-père d'Henri. Comme un signal intemporel venu de loin, il va renforcer l'univers onirique où Henri, tel Parsifal, se met en quête de la vérité d'Arthur et prend la route. Il avance sur le chemin des Vikings, remonte les siècles et les civilisations, selon son intuition, et peut-être aussi guidé par cet aïeul au prénom de légende.

Une autre mémoire?

Et si une autre mémoire s'emparait parfois de nous? Et si ce sentiment souvent éprouvé de déjà vu, face à des personnes ou des paysages inconnus, s'expliquait par une osmose étrange? Henri n'est-il pas un peu d'Arthur, avançant avec aisance dans l'ésotérisme de la mythologie scandinave? Par delà les siècles et les civilisations, les Hautes Pierres et leur magie rappre-



Martine Magnaridès (Martine Magnard Athanasiadis) a fait des études universitaires de lettres à Lyon. Elle a passé plusieurs années dans l'enseignement en Afrique, en Allemagne et en Suisse. Hautes Pierres (Prix Schiller 1990) est basé sur des recherches personnelles sur la mythologie scandinave.

laient à l'initié l'existence de forces qui dépassent l'homme.

Le paysage étrange qu'Henri a vu en rêve, se peut-il que par le fil tenu des gènes, Arthur le lui ait transmis, puisque c'est celui d'Uppsala que le jeune homme découvre, et où l'aïeul a vécu?

«Impressions qui jaillissent comme des phares dans l'obscurité, formes fugitives qui vous effleurent»... comme «projetées d'un autre temps dans la réalité», tout un ensemble de signes mystérieux et de concordances jettent un pont entre les dieux antiques et les hommes. Gunnar, le père de Tyra, serait-il Thor le dieu vengeur?... Cet homme qui a fui en emportant l'enfant, le Roi des Aulnes? Arthur et son fils blond ont trouvé la mort dans la mer, comme le Viking de la légende, et le destin d'Henri se précise près de la pierre de Rök, entre trois figures de femmes. Les trois nornes?

Pierre de Rök, pierre de Jelling, deux jalons dans le mouvement progressif des siècles. Henri, qui marche joyeux dans la rue de Besançon, sait qu'il y a «un destin qui vous guide, une ligne tracée quelque part», et qu'il ne faut pas trop faire de projets.

Gaby Zryd-Sauthier

Calendrier culturel et récréatif du Valais

Calendrier publié par 13 Etoiles avec la collaboration du Conseil valaisan de la Culture
Kalender mitgeteilt von 13 Etoiles in Zusammenarbeit mit dem Walliser Kulturrat

Walliser Monatskalender

Théâtre Theater

BRIG

Oberwalliser Kellertheater
Teatro del Chiodo
Il Profumo della Malizia
25. Oktober, 20.30 Uhr

Simplonhalle
HD-Soldat Lämppli
mit Roland Rasser
31. Oktober, 20.15 Uhr

Puppentheater für Kinder
Hans im Glück
31. Oktober, 14 Uhr

WILER/LÖTSCHENTAL

Mehrzweckhalle
Spiel im Schloss
Komödie von Franz Molnár
13. Oktober, 20.30 Uhr
(Schweizer Theaterpremiere)

SIERRE

Salle de la Récréation
**Spectacle par le
Théâtre des Marionnettes
de Finges**
4 novembre

SION

Théâtre de Valère
Un Prénom d'Archiduc
de Ramuz
Mise en scène Michel Soutter
17 octobre à 20 h 15

Petitthéâtre
Le Gros Calin
par Daniel Vouillamoz
19 et 20 octobre, 20 h 30

MONTHEY

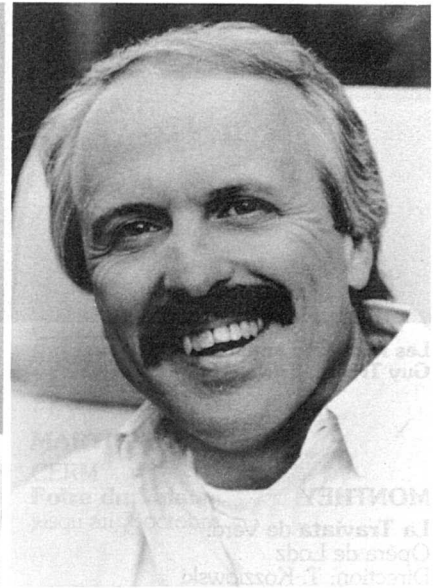
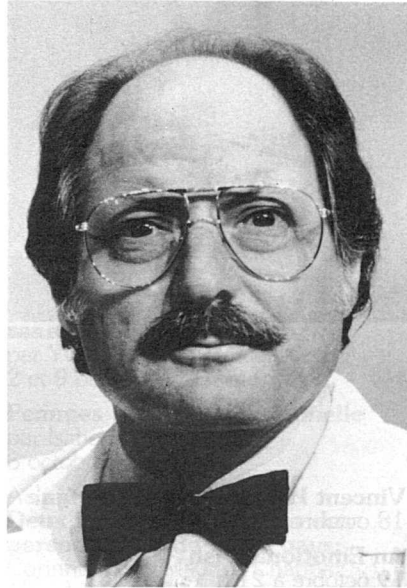
Théâtre du Crochetan
Les meilleurs amis
de Hugh Whitmore
Avec Edwige Feuillère, Guy Tréjan et
Philippe Laudenbach
27 octobre à 20 h 30

Francis Perrin dans
Les Précieuses Ridicules
5 novembre à 20 h 15

VAL-D'ILLIEZ

Grande Salle
**Escapade sur
le Transchablaisien**
Film
6 octobre à 20 heures

Je veux voir Mioussov
par les Tréteaux du Parvis
de Saint-Maurice
27 octobre à 20 h 30



Spiel im Schloss: Inigo Gallo, Walter-Andreas Müller

Musique - Danse Musik - Tanz

ERNEN

Pfarrkirche
Konzert des Forum Musicum
12. Oktober um 20 Uhr

FIESCH

Turnhalle
Konzert der Lehrlingmusik
Brown-Boweri, Baden
11. Oktober um 20.30 Uhr

BRIG

Stockalperschloss, Rittersaal
Kammermusik mit Klarinette
4. November um 17 Uhr

SAAS-FEE

Gemeindesaal
Konzert der Lehrlingmusik
Brown-Boweri, Baden
12. Oktober um 20.30 Uhr

SION

Petitthéâtre
Maria Tchorzewski
Chanson russe
13 octobre, 20 h 30

Siglo Treinta

Tango-Jazz argentin
26 et 27 octobre, 20 h 30

Théâtre de Valère

Trio Abegg

Heure musicale de RSR-Espace 2
14 octobre à 20 h 15

SION

Eglise des Jésuites
**Nouvel Orchestre
de Montreux**
Janis Vakarelis, piano
25 octobre à 20 h 15

MARTIGNY

Fondation Louis-Moret
**Atelier musical
de Martigny**
Direction Dominique Tacchini
20 octobre à 17 h 30

Dominique Weber, piano
4 novembre à 17 h 30

Fondation Pierre-Gianadda
**Orchestre de chambre
de Lausanne**

Alexandre Dubach, violon
Direction: Christian Gansch
26 octobre à 20 h 15

SAINT-MAURICE

Grande salle du Collège
I Solisti Aquilani
Direction: Vittorio Antonellini
25 octobre à 20 h 30

MONTHEY

Théâtre du Crochetan
JCE Artuel 90
Orchestre des
Rencontres musicales
de Lausanne
Gérard Schlotz, clarinette
Direction: Jean-Marc Grob
6 octobre à 20 h 30



Les meilleurs amis
Guy Tréjan, Edwige Feuillère

Monique Rubinel/Enguerand, Paris

MONTHEY

La Traviata de Verdi
Opéra de Lodz
Direction: T. Kozłowski
Mise en scène Guy Coutance
12 octobre à 20 h 30
et 13 octobre à 19 h

Jazz Tap Ensemble
Danse-Jazz
20 octobre à 20 h 30

Atelier de musique de Ville d'Avray
Heure musicale de RSR-Espace 2
21 octobre à 17 h

Variétés Kabarett

BRIG

Oberwalliser Kellertheater
Oberw. Filmkreis:
Wo ist das Haus meines Freundes
Abbas Korastami, Iran, 1988
15. und 16. Oktober um 20.30 Uhr

SION

Théâtre de Valère
Pascal Auberson
En première partie
Pascal Rinaldi et Buster Kit
4 octobre, 20 h

MARTIGNY

Les Caves du Manoir
Pierrette Lafineuse
4 octobre à 21 h

Hummingbirds
6 octobre à 21 h

Luka Bloom
8 octobre à 21 h

David Brosa
12 octobre à 21 h

Vincent Hatert + Marc Lelange
18 octobre à 21 h

An Emotional Fish
19 octobre à 21 h

Dee Nasty & Lionel D
20 octobre à 21 h

Sylvie Laporte
25 octobre à 21 h

Le Roi Brother & Bruce Joyner
27 octobre à 21 h

Jelly Fish Kiss & La Muerte
1er novembre à 21 h

World Party
3 novembre à 21 h

Enceinte du CERM
Cirque Knie
17 et 18 octobre

SAINT-MAURICE

Grande Salle du Collège
Magali Noël
Un regard sur Boris Vian
5 novembre à 20 h 30

MONTHEY

Théâtre du Crochetan
Sim
dans son dernier One Man Show
16 octobre à 20 h 30

Arts visuels Visuelles Künste

BLATTEN/NATERS

Verkehrsbüro, 1. Stock
Gemeinschaftsausstellung von
Bilder von Anton Mutter und Felix Gründwald
29. Oktober bis 24. November

NATERS

Kunsthaut zur Linde
Rückblick - 10 Jahre Kunsthaut zur Linde
Bis 13. Oktober

BRIG

Walliser Heimatwerk
Zeitgenössische Glasunikate
von Eka Häberling
11. bis 27. Oktober

VISP

Galerie Zur Schützenlaube
Denise Fux
6. bis 28. Oktober

SAAS-FEE

Kulturzentrum Steinmatte
Herbstmalen
19. Oktober

LEUKERBAD

Kulturzentrum St. Laurent
M. Noti-Nellen, Porzellan- und Wachspuppen
1. bis 31. Oktober

SIERRE

Galerie Jacques Isoz
Gérald Goy, pastels
Loul Schopfer
Dessins et sculptures
jusqu'au 21 octobre
Forum d'art contemporain
Marcel Eyer
Peintures
Jusqu'au 10 novembre

Château de Villa
Christiane Wyler
Peintures, collages, sous-verre
13 octobre au 11 novembre

VENTHÔNE

Château
Yvonne Heiniger, gravures
René König, aquarelles
jusqu'au 7 octobre

Exposition d'art oriental
de Jean-Claude Rion
9 au 25 novembre

SION

Galerie-club Migros
De Gibraltar au Cap Nord
Impressions photographiques
et témoignage écrit
de Serge Roetheli
jusqu'au 17 octobre
Galerie de l'Artisan
Josiane Jacobi
Tableaux et bijoux
jusqu'au 21 octobre

Musée cantonal des beaux-arts
Suzanne Auber
Peintures
jusqu'au 21 octobre

Galerie Grande-Fontaine
Marilou Délèze
Peintures
5 au 27 octobre

Isabelle Tabin
Huiles et aquarelles
3 au 24 novembre

SAILLON

Fondation Stella Helvetica
Amélie Urfer-Gillioz,
Marinette Putallaz
 Aquarelles sur soie, porcelaine,
 céramique
 Du 19 octobre au 8 novembre

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
Modigliani
 Peintures
 jusqu'au 28 octobre
 Manoir de la Ville
Wilhelm Jäger
 Peintures
 7 octobre au 4 novembre

Fondation Louis-Moret
Inos Corradin
 Peintures
 14 octobre au 4 novembre

Centre valaisan du film
 Exposition de photographies
Rudolf Zinggeler
 Naissance d'un regard sur la
 montagne
 jusqu'au 30 novembre

LE CHÂBLE

Musée de Bagnes
Bilan et futur
du Centre
de recherches historiques
de Bagnes
 13 octobre à fin novembre

Rencontres - Conférences Tagungen - Vorträge

ZENEGGEN

Weinbergwanderung mit
Kellerbesichtigung
 11. Oktober

SIERRE

La Sacoche
Le Fleuve gelé
 Caravane pour une école
 Reportage d'Olivier Föllmi
 28 octobre, 16 h et 18 h 30

SION

Cours de l'Université populaire
 Petit-Chasseur 39
Présentation de deux
applications
dans le domaine de l'énergie
renouvelable
 par Yves Roulet et Marcel Maurer
 2 et 9 octobre à 20 heures

Femmes et vie professionnelle
 par Isabelle Dirren
 8 octobre à 20 h

Aula du Collège des Creusets
Deux films par soirée sur des
personnalités de notre pays:
 Corinna Bille - Maurice Chappaz
 10 octobre à 20 heures

Ella Maillart - Pierre Délèze
 24 octobre à 20 heures

Marie Métrailler - Maurice Zermatten
 7 novembre à 20 heures

Le XVII^e siècle hollandais
 Hals, Rembrandt, Vermeer
 et les autres
 par Pascal Ruedin
 11, 18 et 25 octobre à 20 h

Maladies psycho-somatiques et
expression des émotions
 par Willy et Josiane Dettwiler
 16 octobre à 20 heures

Die Viertausender des Walliser
Alpen
 par Ludwig Weh
 17 octobre à 20 h

Un repas de fin d'année
 Cuisine de l'école du Sacré-Cœur
 par Alain Grosjean
 22 octobre et 5 novembre

Aula du Vieux Collège
Le Fleuve gelé
 Caravane pour une école
 Reportage d'Olivier Föllmi
 22 octobre, 20 h
 27 octobre, 18 h et 20 h

MARTIGNY

CERM
Foire du Valais
 jusqu'au 7 octobre

Folklore - Fêtes pop. Folklore - Volksfeste

GEIMEN

Schafzuchtgenossenschaft
Schautag
 6. Oktober

RIEDERALP

Musée d'alpage
Fabrication du fromage
à l'ancienne
 Les mercredis d'octobre

BETTMERALP

Dia-Vortrag
Land und Leute
 10. Oktober

NATERS

Merez Markt
 6. Oktober

STEG

Herbstmarkt
 13. Oktober

EGGERBERG

Erntedankfest
 28. Oktober

MARTIGNY

Place des écoles de Martigny-Bourg
Fête de la Saint-Michel
 5 et 6 octobre

Route du Levant (CERM)
Combat de reines
 7 octobre

Av. de la Gare - place Centrale
Marché de l'oignon
 25 octobre

Maria Tchorgewski et Dan Wiener

Fritz Vogel





I Solisti Aquilani

Manifestations sportives Sportliche Äusserungen

RIEDERALP

Randonnées avec guide de montagne sur le glacier d'Aletsch
Tous les jours de la semaine
Renseignements: Office du tourisme

BLATTEN/NATERS

Mountain-Bike Rennen im Rischinerwald
7. Oktober

CRANS

Halle de glace d'Ycoor
2e tournoi d'automne de curling
19 au 21 octobre

GRIMENTZ

Championnat suisse d'escalade
6 et 7 octobre

MONTHEY

Championnat suisse 50 km de marche
7 octobre

CHAMPÉRY

Centre sportif
Curling: cours de sliding,
ouvert à tous

MARTIGNY

Place Centrale
XV^e Corrida d'Octodure
course pédestre
3 novembre

Musées - Divers Museen - Verschiedene

RIEDERALP

Alpmuseum
Bis 15. Oktober
Di, Do, So, 14 bis 17 Uhr

Centre écologique d'Aletsch (Villa Cassel)

jusqu'au 13 octobre, tous les jours
de 10 à 17 h

SAINT-LUC

Le sentier planétaire

A la découverte des planètes
du système solaire
Visite libre
Longueur du parcours : 6,5 km

Le Stellarium

Coupole céleste au centre du village

Les moulins de Saint-Luc

Complexe de six bâtisses rénovées
et en activité
Les mercredis, samedis et dimanches

SION

Musées cantonaux
Musée cantonal des beaux-arts
Tous les jours, de 10 à 12 h
et de 14 à 18 h

Musée cantonal d'histoire naturelle

Cartes géologiques
jusqu'au 14 octobre

Chauve-souris
mi-octobre à mi-mars

Musée cantonal d'archéologie
de 10 à 12 h et de 14 à 18 h,
sauf le lundi

Château de Tourbillon
de 10 à 18 h, sauf le lundi

Eglise de Valère

Tous les jours de 10 à 12 h
et de 14 à 18 h

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
Musée archéologique Gallo-romain
Musée de l'automobile
Parc de sculptures
Tous les jours de 10 à 12 h
et de 13 h 30 à 18 h

SAINT-MAURICE

Musée militaire
de 10 à 12 h et de 14 à 18 h
Sauf le lundi

L'Europe culturelle d'hier

Les 8^e Journées d'étude internationales des Walser se sont déroulées à Brigue en septembre. Elles ont prouvé, une fois de plus, le dynamisme de cette association présidée par un Valaisan, M. Anton Bielander.

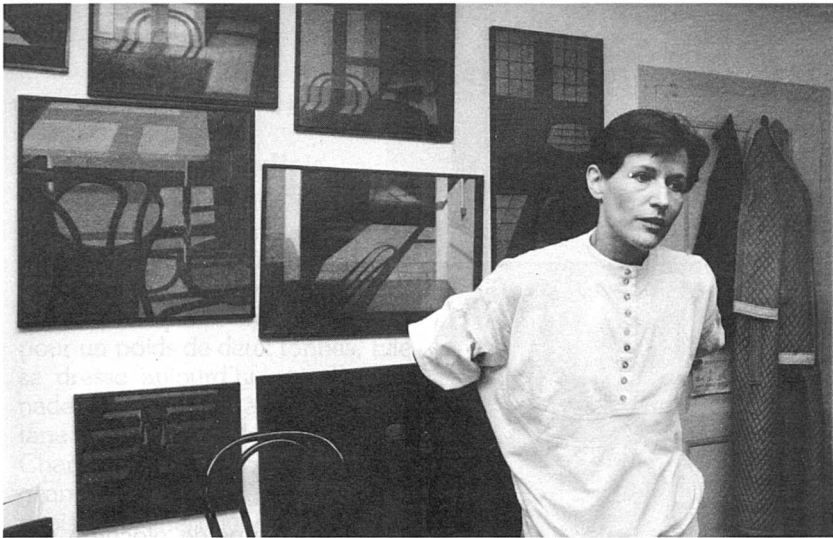
Les migrations des Walser sont sans doute mieux connues dans le Haut-Valais que dans le Bas. Pourtant, elles ont touché toutes les régions du canton, puisqu'on a même identifié des implantations Walser en Haute-Savoie.

Sans pouvoir évoquer ici les particularités architecturales ou linguistiques de la culture des Walser, je voudrais souligner seulement l'ampleur de son extension, puisque, en dehors du Valais, on trouve des colonies Walser en Italie du Nord, au Liechtenstein, dans le canton de Saint-Gall, dans les Grisons, en Autriche et en Haute-Savoie.

Les journées de Brigue étaient consacrées spécialement à l'influence exercée par les monastères sur le développement de la civilisation alpine. On est frappé par la vitalité des échanges qui se développent durant le Moyen Age à travers les Alpes en dépit des difficultés de communication. A l'image de leurs ancêtres, les Walser réunis à Brigue se montrèrent très nomades, changeant à chaque demi-journée le lieu de réunion, se déplaçant au Simplon, à Naters, à Saint-Maurice, écoutant – sans traduction simultanée! – des exposés en allemand, en italien et en français.

Belle image de l'Europe médiévale et de son dense tissu de relations! Deux jours plus tard, la radio nous faisait part des préoccupations des étudiants suisses face au projet Erasmus, visant à favoriser le libre passage des étudiants à travers les pays de l'Europe de demain...

Michel Veuthey



Oswald Ruppen

Marilou Délèze réalise sa première exposition après quinze ans de peinture

«Personne ne me connaît, dit-elle, je n'ai jamais rien montré.» Elle travaille cependant depuis longtemps, dessine et peint «pour son plaisir». Car Marilou Délèze consacre une part importante de son temps à l'enseignement.

Depuis une quinzaine d'années, elle anime un atelier d'art plastique, mis sur pied par la SPSAS et la Direction des écoles à l'intention des élèves, les mercredis et samedis après-midi, «hors des contraintes scolaires», précise-t-elle. Et elle donne à l'Ecole cantonale des beaux-arts un cours théorique sur la couleur, dans lequel elle «essaie de montrer le côté subjectif, très fort, de la couleur et d'ouvrir les yeux des étudiants pour qu'ils regardent comment la couleur vit autour de nous et comment on vit avec elle».

Pressée par ses amis qui ont suivi l'évolution de son travail et par la Galerie de la Grande Fontaine, Marilou Délèze s'est, enfin, décidée à exposer.

Refusant de s'enfermer dans un style, dans un procédé, elle a exploré des voies et des techniques diverses. Car, dit-elle, «trouver son vrai tempérament n'est pas facile et savoir qui l'on est vraiment, qua-

siment impossible». Son exposition, cependant, présente un ensemble cohérent. Qui, d'une manière sous-jacente, discrète, exprime la bipolarité d'une forte personnalité. Les toiles ont pour sujet sa cuisine. Une cuisine banale, avec son mobilier de table et de chaises, les objets d'usage quotidien: tasses, bols. Et l'élément clé de la pièce: la fenêtre. Fermée et pourtant ouverture sur l'extérieur. «J'ai eu envie de peindre la lumière qui pénètre dans la maison.» Et qui suscite ce jeu «d'ombres d'intérieur» qui l'a fascinée.

Marilou Délèze peint, de la manière la plus figurative, la cuisine, les meubles, les objets qu'elle cadre avec un esprit de géométrie et de rigueur, mettant l'accent sur les verticales et les horizontales des montants de la fenêtre, du carrelage. Elle rend le volume des objets, leur donnant la densité de la réalité.

Mais, au fil des heures, au fil des jours, pénètre la lumière, à flot ou tamisée par les lamelles entrouvertes du store. Et, sur les objets, sur les meubles, sur les parois, sur le sol, s'animent des formes, des lignes, des rythmes qui métamorphosent l'aspect du lieu; et l'ombre

portée révèle soudain une silhouette, une présence humaine, comme une apparition fugitive, éphémère, insaisissable.

Et la réalité, dépeinte de manière stricte, dans un cadre rigide, s'ouvre soudain à l'imagination, au rêve, à l'évasion. Une réalité que la couleur transpose à son tour, selon l'humeur du moment vécu. «La première couleur qui me vient est le bleu, avoue Marilou Délèze, ces tons de bleu-vert que je travaille ensuite avec d'autres couleurs, lentement, ton par ton, il me faut du temps et j'aime la matière, les tons rompus; il n'est pas dans ma nature d'utiliser des tons vifs.»

Ainsi se construit avec une évidente volonté de contrôle, de maîtrise de soi et, en même temps, le besoin de donner libre cours au sens instinctif de la couleur, à la subjectivité, des toiles qui tout en refusant de raconter une histoire, de se livrer, parlent du réel et du rêve, de la solitude et de la présence. Évoquant à mi-voix les ombres et les lumières de l'existence intime.

Françoise de Preux

Les faits de tout à l'heure

La patrouille des rochers

Les mordus du vélo de montagne, du vélo tout terrain, bassement appelé «mountain bike», vont-ils enlever la vedette médiatique à l'illustre Patrouille des glaciers? C'est à craindre quand on voit le tapage qu'occasionna dans la presse le Grand raid Verbier-Grimentz. Il faut braver par monts et par vaux, par rochers et pâturages plus de 120 km de course, soit un effort trois plus grand que sur terrain normal. La victoire est revenue à l'un des moins bien entraînés, paraît-il. Vogue d'une saison? Coup famineux de marchands de cycles ou véritable sport promis à la durée? Quoi qu'il en soit, les randonneurs paisibles n'ont pas fini de lever les bras sur les sentiers bucoliques où ces «intrus» s'élancent. C'est dire du même coup qu'il va falloir une fois de plus trouver des compromis et édicter des règlements.

Le veuf des Marécottes

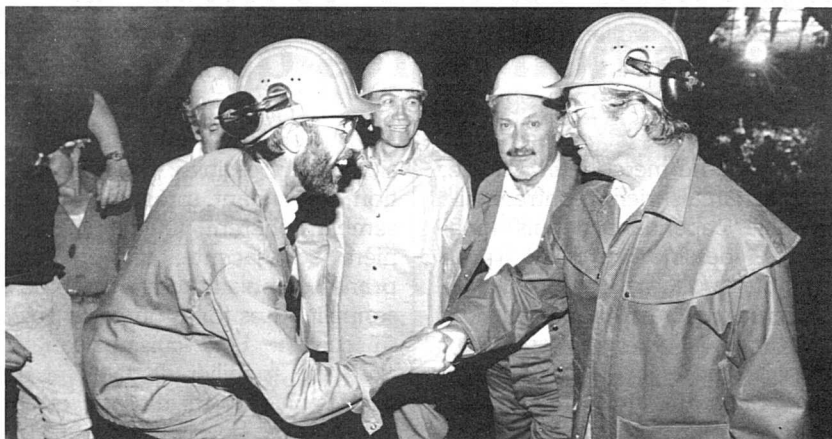
Il n'y a pas de veuvage valaisan qui ait fait autant de bruit que celui-là. «La nouvelle a même paru dans un journal de New York et dans la presse canadienne», nous dit Marylène Meyer, la patronne du zoo des Marécottes, partagée entre les larmes et la joie à l'exemple des personnages de Rabelais. Depuis le jour où Peter perdit Yoga, sa favorite, ce fut la déprime. La malheureuse qu'on crût victime tout d'abord d'un geste imbécile avait avalé par mégarde une coquille de noix de coco tranchante comme un tesson de bouteille. Heureusement on lui trouva Cassonnette, une superbe compagne qui avait ses références puisqu'elle avait tourné dans le film «L'Ours». Résultat de tout ça? Le zoo valaisan passe cette année le cap des 100 000 visiteurs. Henri Gross, son fondateur, qui lui aussi avait le sens des media, n'a jamais réussi un coup aussi fumant.



Robert Hofer

Coup sur coup

Derniers coups de pioche à Chemin, nouveau pont à Chandoline, elle avance, elle avance l'autoroute du Rhône... même si à l'étranger on fêtait de tels événements il y a



Robert Hofer



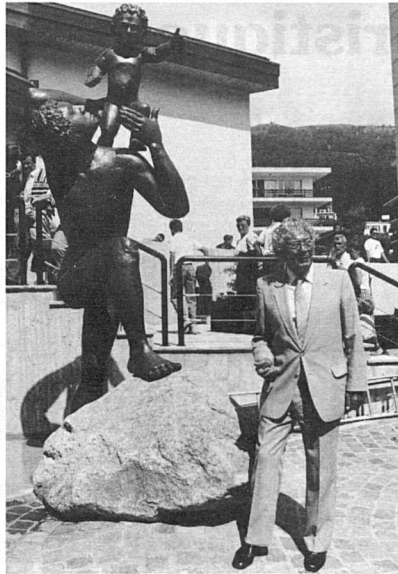
Robert Hofer

plus de quarante ans déjà. Il a fallu trois quintaux d'explosifs pour faire sauter les 250 mètres cubes qui résistaient encore dans le tunnel du Mont-Chemin. Commencé il y a trois ans, l'ouvrage assurera dès 1993 la déviation de Martigny en direction du Grand-Saint-Bernard. Pendant ce temps, à Sion, on a terminé le fameux pont haubanné de Chandoline, seul ouvrage du genre en Suisse. Il s'agit là d'un bond de 384 mètres sur le Rhône pour le prix de 30 millions de francs. Coups de mine et coups de benne vont se poursuivre par-delà l'an 2000 avant d'atteindre Brigue. «Je préfère ces volées-là aux volées que je prends en politique» se serait écrié, botté et casqué, le conseiller d'Etat Bornet.

Les nouveaux Médecis

«Je suis fou du Valais», s'est écrié Hans Erni en voyant son Saint-Christophe sortir tout reluisant des fonderies d'Artdonay. L'œuvre est imposante: quatre mètres de haut pour un poids de deux tonnes. Elle se dresse aujourd'hui sur l'esplanade du Scandia à Crans-Montana. Réalisé sous la direction de Charles-Henri Delaloye, ce bronze géant fut commandé par la Bourgeoisie de Chermignon.

Le Valais ne compte plus ses nouveaux Médecis, ses nouveaux mécènes qui soutiennent à coups de francs lourds le monde des arts. On en a la preuve également avec les vignerons de Farinet qui réussissent sur leur vigne de trois ceps, la «plus petite du monde», à obtenir, pour un acteur méritant, une bourse de dix mille francs et plus, un prix aussi coquet que celui de l'Etat du Valais ou du Divisionnaire Ruenzi.



Jacques Kernen

Les stères de l'ouragan

Le Valais n'en finit pas de déblayer ses forêts. Au seuil de cet automne quelque 200 000 mètres cubes, représentant les deux tiers des dommages subis par le canton, ont été sortis des lieux sinistrés. On estime

à plus de 60 millions de francs le coût des opérations nécessaires pour sortir ces tonnes de bois frappés par l'ouragan. Il faudra ensuite réussir à vendre tout ça puis remettre en valeur les hectares tabassés par le cyclone. Le Valais une fois de plus paie un lourd tribut aux intempéries. On ne porte pas impunément, à l'heure des turbulences, le titre de «pays de montagne».



Valpresse



Le Confédéré

Valaisans et Vikings

Fondée par Léonard-Pierre Closuit, le «banquier de la banquise», l'Association Suisse-Islande multiplie ses initiatives pour resserrer les liens culturels entre les deux pays. Une centaine de membres animent cette association qui a inauguré son drapeau sur les hauteurs de Ravoire en compagnie de danseurs de Reykjavik et avec M^{me} Louis Morand pour marraine.

Un fait capital va souligner l'amitié des deux nations: la visite cet automne en Valais de la présidente de la République du pays des glaciers, des volcans, des moutons, des morues et des Vikings.



Valpresse

Sublime

Moments d'instante ferveur que ceux procurés, l'espace d'un week-end, par les Schubertiades. Planta, Majorie, Grand-Pont, Cathédrale, partout de la musique à portée d'oreille, à portée d'âme. Ce fut une fête de l'amitié, empanachée de joie de vivre, de contacts. Plus de dix-huit mille personnes se sont déplacées en quelques heures, multipliant les rencontres, se baladant de places en venelles. Cueillant au passage ce que les artistes leur jetaient en plein cœur. Bravo André Charlet, Bravo Espace 2. Bravo Sion. Sublime.

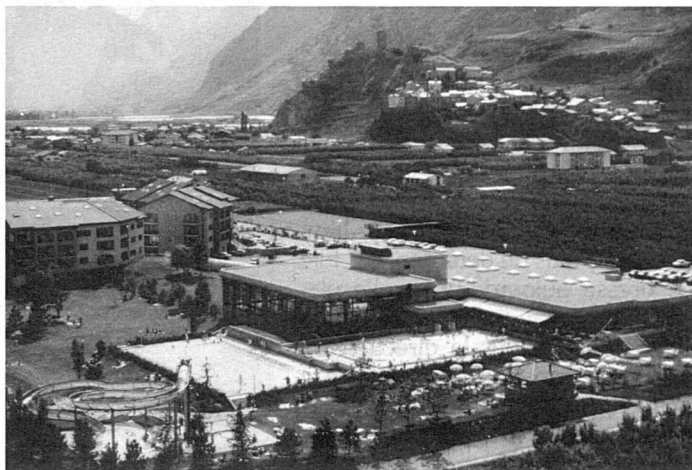
Pascal Thurre

Panorama touristique

Sion en pénitence

Sion trépigne de rage et d'impatience, et on la comprend. Tout était prêt pour l'inauguration du nouvel aéroport et pour l'ouverture de la ligne quotidienne Sion-Zurich. Soudain, la nouvelle claque comme un coup de tonnerre: tout est renvoyé à avril prochain. Un contretemps technique a obligé l'Office fédéral de l'aviation civile à revoir de plus près le vol aux instruments, surtout de nuit. Quelque vingt millions de francs ont été investis dans la nouvelle aérogare, le restaurant, les installations techniques, les voies d'accès. L'objectif essentiel? Permettre à Sion d'accueillir pratiquement par tous les temps les appareils les mieux adaptés à son développement touristique, soit des avions de lignes, mais également des appareils pouvant garantir des vols charters surtout durant la saison hivernale.

Sans plus attendre, l'Office de tourisme de Sion attaque ce nouveau marché et déclenche la chasse aux charters même si, à l'Union valaisanne du tourisme, on est moins optimiste que le bouillant Eddy Peter. Il faudra bien se «décarcasser», comme on dit en Valais, si l'on veut, en une seule décennie comme annoncé par les partisans du nouvel aéroport, voir le nombre de passagers passer de 30 000 à 200 000. Sion aura-t-elle la chance qu'a connue Lugano qui, après quelques années de purgatoire et de chiffres rouges, fut portée par les ailes du succès? On sait qu'actuellement déjà c'est par dizaines que chaque week-end d'hiver des cars venant de la plupart des grandes stations filent sur Genève cueillir les skieurs étrangers en partance pour le Valais. Ceux-ci n'ont qu'un rêve: se poser le plus tôt possible aux portes mêmes de nos stations.



Michel Darbellay

Saillon en ébullition

C'est l'ébullition à Saillon-les-Bains où l'on annonce que les 700 lits construits au Centre thermal sont tous vendus, qu'un hôtel quatre étoiles est en chantier, qu'une quatrième piscine va être construite et qu'un centre anti-stress – le premier en Valais – s'ouvre cet automne. Bien des soucis jalonnent encore la marche en avant de ce nouveau complexe de cure et de vacances, mais celui-ci s'implante résolument dans le Valais du tourisme. Une quinzaine de millions de francs sont investis actuellement pour créer le seul hôtel quatre étoiles de la région, un hôtel qu'attend une clientèle de curistes surtout qui n'entend pas se contenter d'un simple studio.

L'établissement comptera 68 chambres totalisant 135 lits. On trouvera dans le même immeuble un centre d'achats avec diverses boutiques, ainsi qu'une «vitrine du Valais»; entendez un petit magasin qui proposera les meilleures productions originales de ce pays. Le succès des piscines de Saillon ne fléchit pas, bien au contraire. On a enregistré cette année une moyenne de 700 personnes par jour avec des pointes dépassant 1600. C'est le double des chiffres réalisés dans les premiers exercices. Ouvert il y a sept ans, le centre thermal de Saillon bénéficie actuellement de la collaboration de la chaîne Gauer dont on connaît les hôtels de renom à Berne, Jérusalem, Cully, Majorque ou Corfou.

Le Valais sur puces... informatiques

Le jour viendra, c'est sûr, où toutes les données touristiques du Valais seront informatisées. L'expérience tentée actuellement par les stations de Crans, Montana, Vercorin, enthousiasme les usagers. Il suffit de presser deux touches sur votre vidéotex et de composer le 2713 pour être renseigné sur la météo, l'état des pistes, la qualité de la neige, le calendrier des spectacles, le prix des hôtels. Bientôt, vous pourrez réserver directement, de chez vous ou du bar du restoroute, votre chambre d'hôtel ou votre place à tel ou tel spectacle. Les stations suisses des Portes-du-Soleil bénéficient déjà de ce type d'équipement.

L'expérience-pilote conduite par l'équipe de Nomocom est prometteuse. Plusieurs stations du canton étudient actuellement la possibilité de se brancher sur ce réseau. On pense qu'au seuil de l'hiver prochain, la plupart des grandes stations valaisannes seront en mesure, grâce à l'électronique, de faire connaître leurs offres à la ronde en utilisant le videotex. Il n'y a pas que les offices du tourisme à se précipiter au créneau; les agences immobilières et les agences de voyages manifestent le même intérêt pour ces nouveaux tours de puce.

Pascal Thurre

Tourismus in Schlagzeilen

Villa Cassel

Riederalp – Mit einer gut besuchten Darbietung des Rottenoktetts Oberwallis wurden die kulturellen Sommerveranstaltungen in der Villa Cassel abgeschlossen. Die acht Sänger unter der Leitung von Antonia Heinzen-Schallbetter vermochten mit ihren musikalischen Leckerbissen das zahlreich aufmarschierte Publikum zu begeistern. In Anlehnung an die früheren Teekonzerte standen diesen Sommer nebst dem Rottenoktett das Rhodan Saxophon Quartett von Alex Ruedi sowie eine Lesung mit Pfarrer Eduard Imhof auf dem Programm.

«Tell Paradise»

Erneuter Tiefschlag für die Unterhaltungsfreunde – Im Unterwallis wird das «Tell Paradise» nicht gebaut. Wie zuvor schon das Projekt «Tropical World» in Martinach hat nun auch dieses Projekt der hohen Bodenpreise wegen die Baupläne an den Nagel gehängt.

Alpabfahrten allerorten

St. Niklaus – Stellvertretend für alle bestossenen Alpen die Meldung des Nikolaitales: Auf den Alpweiden geht der Sommer seinem Ende zu, der Herbst kehrt ein. Somit wird es Zeit, Alppersonal und Vieh heimkehren zu lassen. Allerorten verzeichneten die Alpbestosser gute Resultate. Die Käselaipe sind gelungen und Komplikationen waren nirgendwo zu beklagen.

Valeria als Wallfahrtsort

Ein Benediktinermönch wird in die zur «Basilica minor» ernannte Kirche von Valeria einziehen. Es wird allerdings Frühling werden, bis der Mönch seine Arbeit aufnehmen kann. Man wird auf dem Burghügel zuerst eine Wohnung finden müssen und als dann dürfte

der Burghügel Valeria definitiv zum Wallfahrtsort werden.

Verschönerung der Häuser

Lax – Wie schon viele andere Orte im Oberwallis hat nun auch der Verkehrsverein von Lax die Idee verwirklicht, die Häuser mit dem schönsten Blumenschmuck auszuzeichnen. Die Aktion stiess auf reges Interesse der Bevölkerung, die damit einen grossen Beitrag zur Verschönerung des Dorfbildes leistet. Eine Jury hat nun nach den Kriterien Gesamteindruck, Originalität, Pflege und Farbenpracht die Gewinner ermittelt.

Brigensis

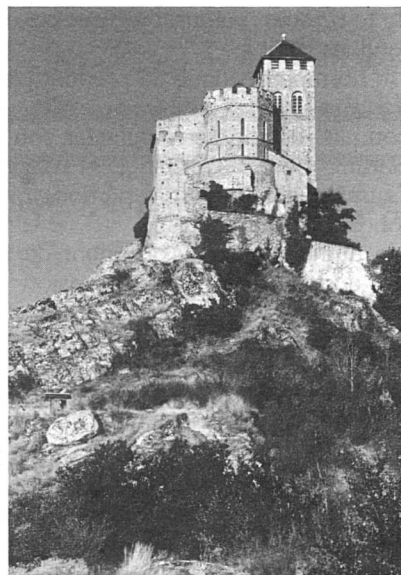
Brig – Die Section Brigensis am Kollegium «Spiritus Sanctus» hat ein neues Komitee. Erstmals seit vier Jahren besteht der Vorstand wieder ausschliesslich aus männlichen Mitgliedern. Vordringliches Ziel der neuen Führung ist die Erweiterung des guten Fuxenstalles sowie die Pflege der Freundschaft, Wissenschaft und Tugend gemäss den Leitbildern des Schweizerischen Studentenverbandes...

Naturpark im Simplongebiet

Simplon – Die Grünen von Varzo sind in einer Eingabe mit der Verwaltung der Alpe Veglia im Simplongebiet scharf ins Gericht gegangen. Die Gemeinderäte werfen darin den Verantwortlichen vor, über den bekannten Naturpark ungenügend zu informieren. Nur eine einzige Tafel weise auf diesen Naturpark hin, dessen Grenzen zudem nicht richtig angegeben seien. Der Zugang für Fahrzeuge, die dort nichts zu suchen hätten, werde viel zu leicht gestattet.

Bartgeier im Alpengebiet

Im Kreislauf der Natur haben Bartgeier eine wichtige Funktion: Als



Alice Zuber

Hygiene-Polizisten beseitigen sie faulende Kadaver. Dank seinem gelenkigen Kopf und Hals kann ein Bartgeier selbst 30 Zentimeter lange Knochen hinunterwürgen. Die Bartgeier, auch Lämmergeier genannt, werden im Alpengebiet, also auch im Oberwallis, wieder ausgesetzt. Die Lämmergeier färben ihre Federn selbst! Die weissen Naturfedern färbt dieser Raubvogel selbst, indem er sich in eisenoxydhaltiges Wasser begibt. Deshalb seine rostrote Federpracht...

Potins valaisans

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon Cher,

Je te réserve, aujourd'hui, quelques fortes paroles entendues ici et là.

Un homme politique de premier plan, chargé de faire fonctionner le nouveau régime vinicole que tu connais, décide de manifester son optimisme en déclarant: «Je crois à la sagesse valaisanne.» A sa place, j'aurais fait un acte d'espérance plutôt qu'un acte de foi. On ne sait jamais...

Un autre politicien, président de commune celui-ci, est accusé d'avoir, à l'occasion d'une réalisation, quelque peu bousculé le processus démocratique en usage pour l'élaboration du budget. Il répond: «L'administration n'est ni de la philosophie ni du dogmatisme; c'est l'art du compromis et du pragmatisme». Plus radical tu meurs. Puis-je lui lancer la première pierre? Un responsable de l'instruction publique, soucieux de voir les apprentissages désertier au profit des études universitaires, tente de persuader son auditoire en déclarant: «Mieux vaut être un bon mécanicien qu'un mauvais avocat». On pourra intervertir les substantifs, le jour où l'on manquera d'hommes de loi. Mais ce n'est pas pour demain.

Enfin voici un député, défenseur des montagnards, qui déclare: «Nous devons être attentifs aux conseils qu'on nous donne faute de quoi la vie en régions de montagne ne sera plus possible, et la seule profession qui pourra encore nourrir son homme sera celle de monstre d'ours». Nos forêts en seraient donc repeuplées? Deux potins pour finir.

Tout était prêt pour inaugurer le premier vol Sion-Zürich avec un Saab de Crossair. Y compris, je pense, la viande séchée et le fendant pour accompagner les discours. Mais la manifestation était prématurée selon les autorités bernoises; toutes les installations n'étaient pas au point! L'avion resta au sol. Fut-ce une astuce pour en parler deux fois? A Sion, on a le sens des relations publiques.

Et puis cette déception... mitigée des gens de Saint-Maurice: Tell Paradise, ce «parc ludique et didactique» à un quart de milliard, c'est fini. Notre héros national, mis cette fois à la sauce anglaise, ne prêterait donc pas son nom à cet Eden, faute d'hommes de foi et... d'argent. Pourtant, il devait être aménagé sur le Champ des martyrs dont le chef donna son nom au bourg d'Againe.

Mais il est vrai qu'à l'Abbaye de Saint-Maurice, on promet depuis des siècles un autre paradis dont l'entrée est gratuite pour les gens de bien. Et là-haut, tout sera que bonheur, du ludique pur. Belle perspective pour nous. Tâche donc d'être parmi les élus!

Bien à toi.

Edouard Morand

Brief an einen, der wegzog...

Mein Lieber,

Wenn Dich diese Zeilen erreichen, wird es wohl endgültig «herbsteln». Tagsüber bei sommerlichen Temperaturen ist man sich kaum bewusst, dass bei Sonnenuntergang die Grade merklich tiefer sinken. Oftmals – bei einer Wanderung beispielsweise – vergisst man, einen warmen Pulli oder eine Jacke einzupacken. Doch, Du weisst ja, diese Jahreszeit hat für die Bergwelt schöne Tage bereit. Erst im Herbst ist die Sicht glasklar auf die Bergspitzen und auf die Landschaft mit ihren Herbstfarben...

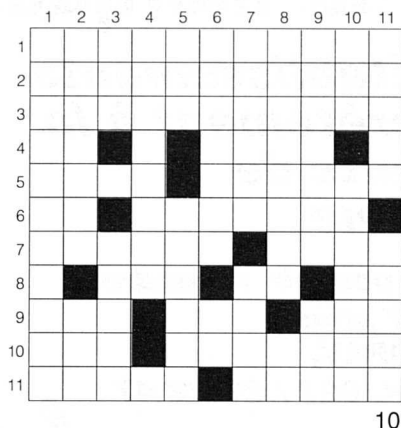
Der Kreislauf der Jahreszeiten gemahnt mich immer an das Leben von uns Menschen: Der Herbst kommt im Leben ebenfalls in allen Schattierungen vor und flackert noch einmal in seiner ganzen Farbenfülle auf, ehe der Winter mit seinem Weiss und Grau eintrifft. Beim Anblick herbstlicher Wälder komme ich ins Meditieren. Stille, ruhige und besinnliche Stunden beim Laufen in der freien Natur. Werde sogar melancholisch, wenn mir dann Melodien wie «Kein schöner Land...» hochkommen, doch bald darauf schäme ich mich meiner Anwandlung und komme mit blöde vor. Würde man die Farbenpracht gleich, genau gleich malen, so entstünde der Eindruck der Künstler habe absichtlich so gemalt und bekunde damit einen Hang zum Kitsch.

Trotzdem, inmitten dieser anrührenden und bewegendenden, innerlich aufrüttelnden Landschaft ist nicht alles Gold, was glänzt. Hier und dort stösst man auf Umweltschäden – mag sein, dass man überreagiert, doch es fällt mir halt einfach auf. Niemand kann mir in solchen Momenten beibringen, dass die Natur sich erhole und dass man sich nicht alles verderben solle. Doch wer, bitte schön, sollte anfangen, etwas in der Natur zu verändern? Alle verschliessen die Augen, scheint mir fast, und auch ich habe mit mir zu schelten: Eigentlich sollte man/frau gar nicht mehr wandern, denn irgendwie stört man als Mensch in der Stille der Pflanzen- und Tierwelt... Erst wenn der Mensch dies alles wieder ins Lot bringt, sollte er wieder befugt werden, die Natur zu erkunden und sich dort zu erholen...

Alles Liebe

Ursula

Mots croisés



Horizontalement

1. Faculté de prévoir. 2. Délice du verger valaisan (loc.). 3. Faire promettre. 4. Négation - Coquet village contheysan. 5. Ignore le chapeau! - Griffes. 6. Fin d'infinif - Informait. 7. Expriment les désirs de l'agent - Souverain. 8. Orient - Enlever (phon.) - Sur le sol. 9. En avoir c'est prévoir - Anet - Désertique et caillouteux. 10. Rigoureux - Flatter. 11. Dérouta - Le prix du talent.

Verticalement

1. Marche sur la plante des pieds. 2. Jeune et vertueuse - Plante parasite sens dessus dessous. 3. D'avoir - Pressa. 4. Menus de la fourmi. 5. Sigle symphonique - Nipper. 6. Déesse grecque - Sur une plaque romande. 7. «Péninsulaires» d'antan - Ancienne Christiana. 8. Taillerait - Habitudes. 9. Activité passagère - Eclat de voix désordonné. 10. Un anglais - Montera son jeu. 11. On peut les avoir en pelote - Ramer.

Lucien Porchet

Solution du N° 9 (septembre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	L	E	S	H	A	U	D	E	R	E	S
2	E	N	C	E	N	S	E	M	E	N	T
3	C	R	U		T	E	M	P	E	T	E
4	H	A	T	T	E	R	I	A		O	R
5	A	G	A	U	N	E		L	U	N	E
6	T	E	R		A	N	T	E	N	N	E
7	E	R		T	I	T	R	E		O	S
8	L	A	I	E	S		A	S	T	I	
9	A	S	T	R	E		C		I	R	E
10	R		E	R	S	T	E	I	N		Z
11	D	O	M	E		B	R	A	S	S	E

CAVES du RHODAN



3970 SALGESCH / SALQUENEN

GEBR. MOUNIR - WEINE - TEL. 027 / 55 04 07

WELTMEISTER DER ROTWEINE

Das Salgescher Weinhaus mit seinen exklusiven Weinen

HUILE DE CHAUFFAGE - BENZINE - DIESEL
COMBUSTIBLES - CARBURANTS



Dépôt pétrolier - Châteauneuf

© 027/35 22 62



LA MATZE À SION

vous offre pour vos
congrès
assemblées
banquets

Salles de
50 à 600 places

M. LAMON
Tél. 027 / 22 33 08



Attribution de la marque

*L'OPAV félicite les établissements
qui participent concrètement à la
promotion des produits de
l'agriculture valaisanne*

**Les établissements estimant pouvoir répondre
aux critères de sélection sont priés
d'adresser leur demande à l'OPAV,
av. de la Gare 5, 1950 Sion, tél. 027 / 22 22 47
Fax 027 / 22 87 89**



HORS CANTON

Buffet CFF

Jean-Gustave Criblet

Hôtel Verenahof

Walliserkanne

Gerbergasse 50

Hôtel Sonne

Marcel Moser

Restaurant Zur Linde

Peter Schulthess

Cave Valaisanne

Georges Crettol

Walliser Kanne

Jürg Dubach

Hôtel du Midi

Roland Broggi

Restaurant Channe Valaisanne

Erwin Schuster

Yverdon

Baden

Bâle

Kirchberg

Fulenbach

Küsnacht

Lucerne

Delémont

Fribourg

BAS-VALAIS

Restaurant du Soleil

Gérard Michellod

Montagnon-Leytron

Café Suisse et Taverne Valaisanne

François Michellod

Saxon

Restaurant Le Forum

Gérard Vallotton

Martigny

Hôtel-Restaurant Kluser

Dominique Delasoie

Martigny

Restaurant Le Léman

Michel Claivaz

Martigny

Votre jardin
en Valais



Produits du terroir valaisan »



VALAIS CENTRAL

Restaurant La Porte d'Octodure
Georges Chappuis Martigny-Croix

Hôtel-Restaurant Le Catogne
Serge Favez Orsières

Restaurant Glacier-Sporting
Eric Biselx Champex-Lac

Restaurant Rosalp
Roland Pierroz Verbier

Restaurant Verluissant
Hubert Michellod Verbier

Rôtisserie du Bois-Noir
Fam. Jo La Monica-Dirac Saint-Maurice

Café du Mazot
Léo Tscherry Saint-Maurice

Restaurant Villa-Eugénie
Gérard Tournon Saint-Gingolph

Hôtel-Restaurant Bellevue
Jean-Pierre Melly Le Bouveret

Restaurant Coquoz
Agnès Gex-Collet Champéry

Hostellerie Bellevue
Gratien Torriane Morgins

Restaurant-Pub de la Bourse
Gabriel Udry Sion

Restaurant du Buffet de la Gare
Paul Métry Sion

Café de Genève
Antoine Maury Sion

Cave de Tous-Vents
Antoine Bornet Sion

Restaurant La Croix Fédérale
Daniel Beytrison Sion

Restaurant Les Iles
Fritz Langenegger Sion

Restaurant Le Prado
Jean-Pierre Grobety Sion

Restaurant Le Touring
Stéphane Aymond Sion

Restaurant Treize Etoiles
Georges Luyet Sion

Restaurant Taverne Evolénarde
Fam. De Micheli-Georges Evolène

Restaurant Le Chalet
Germain Roten Binii/Savièse

Restaurant Au Vieux-Nendaz
Edith Frossard Nendaz

Restaurant Mont-Rouge
Jean-Jacques Lathion Haute-Nendaz

Hôtel Sourire
Fam. Mottier-Constantin Haute-Nendaz

Manoir de la Poste
Fam. Melly-Bourgeois Vissoie

Château de Villa
André Besse Sierre

Restaurant de Goubing
Andrée Rouvinez Sierre

Hôtel-Restaurant Terminus
Tony Kuonen Sierre

Restaurant Le Robinson
Wolfgang Schallert Crans

Restaurant Le Belvédère
Laurent Dugoumois Montana

Hôtel Saint-Georges
Roland Grunder Montana

Restaurant Les Becs-de-Bosson
Gérard Genoud-Savioz Grimentz

Auberge-Restaurant Rive-Gauche
Claude Zufferey Granges

Hôtel-Restaurant Victoria
M^{me} et M. Wagemackers Vercorin

Café-Restaurant L'Escale
Gaby Tournier Chelin/Flanthey

Restaurant Au Comte-Vert
Jean-Jérôme Luyet Conthey

Hôtel Pas-de-Cheville
François Borloz Conthey

Hôtel du Grand-Muveran
Serge Ricca Ovronnaz

HAUT-VALAIS

Hôtel Croix-d'Or et Poste
Simon et Ruth Aellig-Bumann Münster

Hôtel Bettmerhof
David Eyhölzer Bettmeralp

Hôtel Relais Walker
Walter Walker Mörel

Hôtel-Restaurant Bietschhorn
M^{me} et M. Baumgartner Unterbäch

Waldhotel Fletschhorn
M^{me} et M. Dütsch Saas-Fee

Hôtel Walliserhof
Anthematten-Zurbriggen Saas-Fee

Hôtel-Restaurant Dala
Martin Loretan Loèche-les-Bains

Restaurant Zur Sonne
Jean-Jacques Colas Salquenen

Hôtel du Rhône
Markus Constantin Salquenen

Restaurant Mühle
Rainer Willa Ried-Brig

Hôtel-Restaurant Schwarzhorn
Herbert Wigger Eischoll

Restaurant Walliser Kanne
Robert Zurbriggen Naters

TRISCONI & FILS, MONTHEY

MEUBLES RUSTIQUES

350 armoires

livrables du stock
1, 2, 3, 4, 5 portes

noyer - chêne - érable
cerisier - tanganika, etc.

Fabrication sur mesure
également



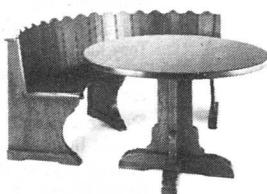
300 tables

rondes - ovales
carrées, rectangulaires

Tous les modèles de 2 à
20 places et sur mesure
également

Coins à manger

adaptés à chaque intérieur,
teinte et finitions à choix
sans supplément



Le meuble rustique de qualité
c'est notre spécialité!

Tél. (025) 71 42 32 - Fermé le lundi



SIERRE

Café-Restaurant du

SOLEIL

Rue Edmond-Bille 24

Tél. 027 / 55 14 45

Tous les jours, sauf dimanche

Cuisine chinoise

Menus d'affaires Fr. 26.- et à la carte
Plat du jour avec dessert Fr. 12.-

C'est simple

C'est accueillant

C'est excellent!

C'est le Café du

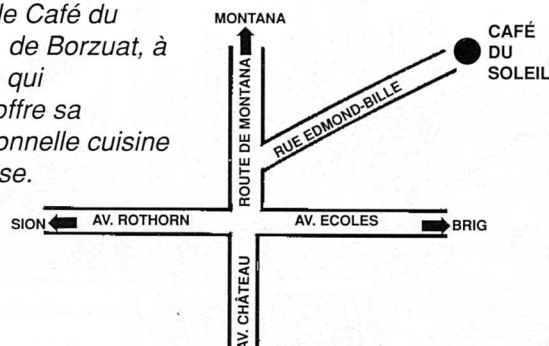
Soleil, de Borzuat, à

Sierre qui

vous offre sa

traditionnelle cuisine

chinoise.



GAIST-CARRUZZO & Cie

1955 CHAMOSON

Association vinicole

Cave à Saint-Pierre-de-Clages

Tél. 027 / 86 23 48



PHILIPPE GAIST

1956 SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

Tél. 027 / 86 16 69

René Favre & Fils

VIN DU VALAIS

Propriétaire-encaveur

Tél. 027 / 86 39 21

86 59 67



1956 SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

LE CAVEAU SAVIÈSE

Drône-Savièse

Gérard Debons - Roger Siggen
Propriétaires-encaveurs
1965 Drône-Savièse (VS)
Tél. 027/25 15 54 - 58 15 96

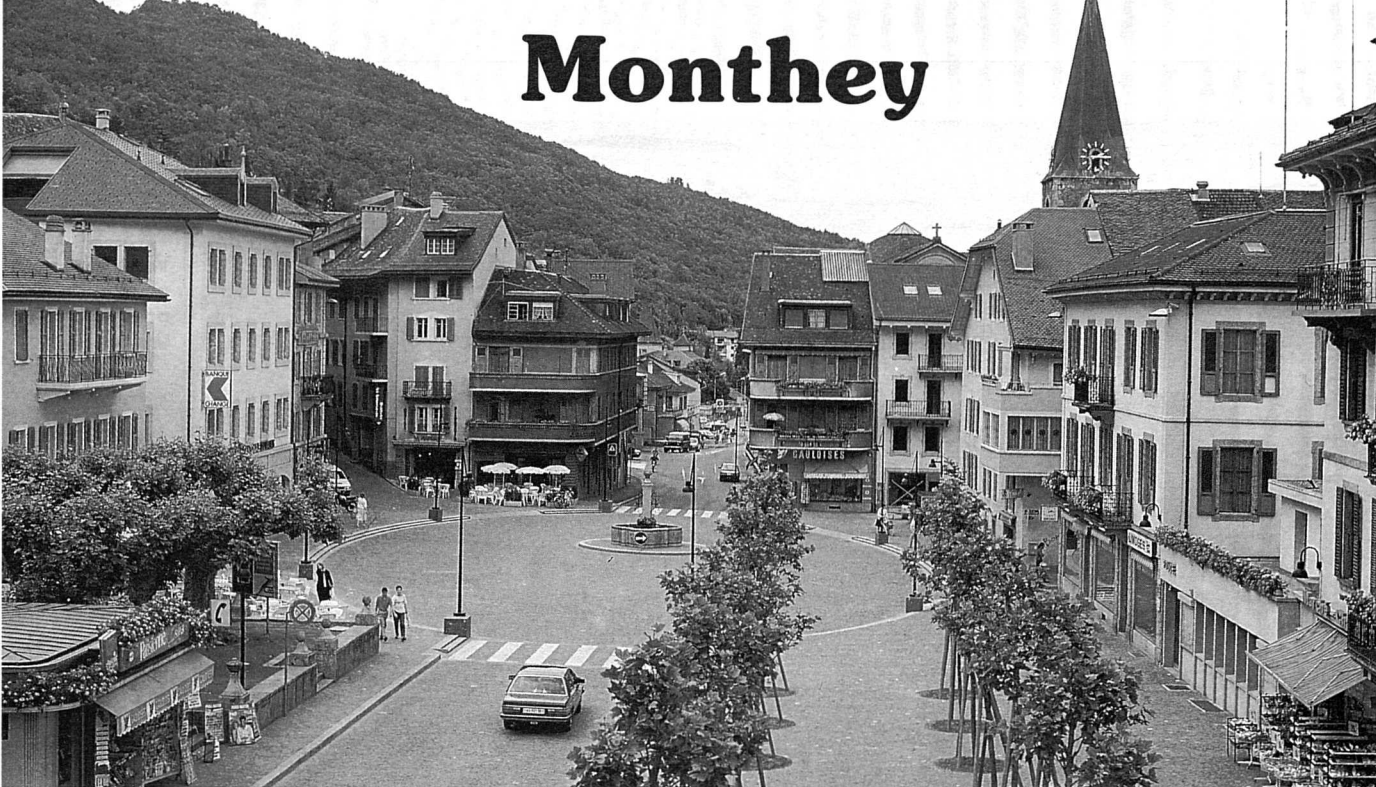
*Dégustation - Vente des vins réputés du Vieux-Pays
dans un cadre unique en Suisse - 50 places*

Ouvert toute l'année

Judi	16 h - 21 h	Samedi	10 h 30 - 13 h
Vendredi	16 h - 21 h		16 h 00 - 21 h

Dimanche et semaine sur rendez-vous
Apéritifs de groupes, sociétés, mariages, réunions, rencontres

Monthey



Place Centrale

Photo: Imprimerie Montfort SA, Monthey

Monthey-Les Giettes, 428-1600 m, balcon sur le Léman et porte d'entrée du vaste complexe touristique franco-suisse «Les Portes-du-Soleil», été-hiver 200 installations de remontées mécaniques, 600 km de pistes et de promenades. Du Léman aux Dents-du-Midi, Les Giettes, plus de 15 km de piste de fond et 3 remontées mécaniques. Renseignements: Office du tourisme, Monthey, place Centrale 4, tél. 025/715517.

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Garage des Ilettes SA

mazda

J. Bianchi - A. Nickel

Monthey - Tél. 025/7184 11

GARAGE CROSET

Agence régionale exclusive Chablais valaisan

Avenue de France 11



15



Distributeur officiel
Renault

Tél. 025/7121 61



Garage de Collombey SA

Tél. (025) 71 22 44

1868 Collombey

Garage de Monthey SA

Seule agence officielle VW - Audi

Route de Collombey

Tél. 025/7173 13

RESTAURANT - COMMERCE

RESTAURANT CHINOIS

LE PAVILLON DE JADE

1870 MONTHÉY - INDUSTRIE 31 - TÉL. 025/718425

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES

Votre marché
MIGROS



CENTRE
COMMERCIAL

LA VERRERIE
MONTHÉY



FRACHEBOUD

MACHINES DE BUREAU

MONTHÉY ☎ 025-71 58 70
Rue Pottier, 5

Borgeaud

Marcel

TAPIS D'ORIENT

BIBELOTS D'ASIE

Monthey

Tél. 025/712115

HORLOGERIE - BOUTIQUE

montres - bijoux

LANGEL

1870 MONTHÉY



BOUTIQUE

Vêtements et jouets pour enfants 0 - 12 ans
Place Tübingen 2 - Tél. 025/7178 48

AGENCE - PLACEMENT

AGENCE IMMOBILIÈRE

Dominique Bussien SA



Av. de l'Industrie 1
1870 MONTHÉY
Case postale 1231
Fax: 025/71 97 41
Tél. 025/71 42 84
71 52 82

gestion de personnel
recherche d'emplois
services
Bureau de placements

MONTHÉY
R. de l'Eglise 2
025/71 32 71

BEX
R. de l'Allex 28
025/63 33 43

MARTIGNY
Pl. de la Gare 64
026/2 71 72

PUBLICITAS

SION, tél. 027/212111

Fax 027/235760

MONTHÉY

tél. 025/714249



APPORTEZ VOS ANCIENS
DUVETS

Nous vous les refaisons à l'état de neuf
ou les transformons en nordique.

**Epuration Fabrication
Transformation**

VAL DUVET SION ☎ (027) 31 32 14
Manufactures et magasin - route de Riddes 21
à 200 m des casernes

VAL DUVET MONTHÉY ☎ (025) 71 62 88
Bâtiment Le Market - à côté de la Coop -
Avenue de la Gare 24 36-4629

*Pour toutes les exigences de la
gastronomie*



**MATÉRIEL DE SERVICE
ACIER INOX:**

Platerie, légumiers,
poêles, soupnières, saucières,
poissonnières, etc.

PRIX CASH À L'EMPORTER
Spécialistes à votre disposition

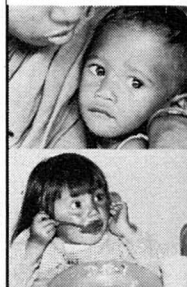


restorex
cuisines professionnelles

UVRIER/SION, Centre Magro
Tél. 027 / 33 11 61
VIÈGE, Market Center
Tél. 028 / 46 53 54

ROCHE, Centre Magro
Tél. 021 / 960 32 21
RENENS, Bugnon 53
Tél. 021 / 634 61 61

Votre don,
un élan du cœur
pour sauver
une vie.



Terre
des hommes
aide directe
à l'enfance
meurtrie

CCP 10-11504-8

LOSINGER

Entreprise
de
travaux publics

En Valais depuis 1925

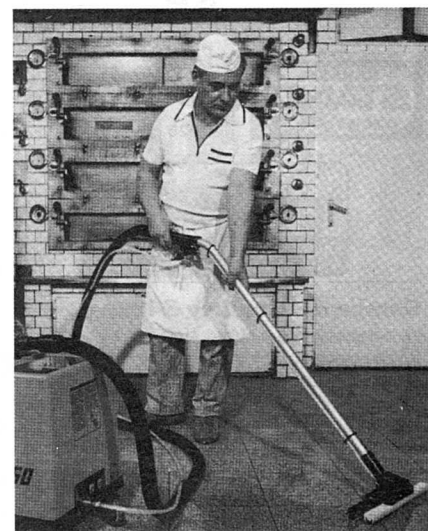
Un long cheminement
avec le
développement
économique du canton

LOSINGER SION SA

Siège social: route de Vissigen 110, SION
Succursales: Niedergesteln, Massongex

TECHNIQUES
DE NETTOYAGE

Aerea jet



1920 MARTIGNY
Rte du Simplon 49
☎ 026 / 22 51 51

POUR L'INTÉRIEUR, LA CUISINE, LE LABORATOIRE, etc.

- ☆ Nettoyeurs à haute pression d'eau
- ☆ Aspirateurs eau et poussière grandes puissances
- ☆ Nettoyeurs de sols
- ☆ Nettoyeurs de tapis-moquette par extraction



Sur appel, démonstration sans engagement

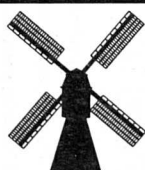
Aerea SA



LES MILLE NUANCES DU NOIR

Même avec une couleur, il est possible
de rendre les modelés, les ombres et
les lumières, la texture des matières.
Avec une couleur d'appoint vous pou-
vez vous distinguer des imprimés cou-
rants. Venez parler avec votre impi-
meur conseil de vos problèmes de
communication.


Valprint
1951 Sion | Place de la Gare
Téléphone (027) 22 23 70



CAFÉ
RESTAURANT
BAR

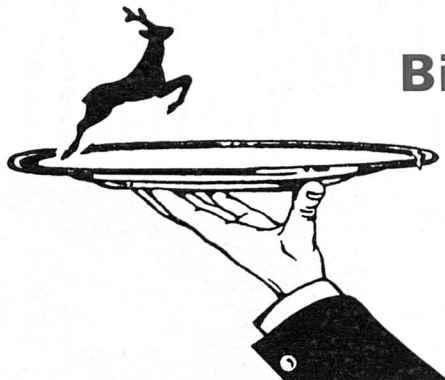
Mon Moulin

Chez Augusto

CHARRAT - Tél. 026 / 46 12 92

Carte variée - Restauration chaude
tous les jours jusqu'à 24 h
Salle pour noces et banquets
Ferme valaisanne (spécialités au fromage)

*Et maintenant: parc de jeux
pour petits et grands*



Bien manger,
Auswärts e

Gast



Hôtel
Restaurant
Pizzeria
AGRAPPÉ
Veysonnaz

Du 14 septembre au 14 octobre 1990

● LA CHASSE ●

Veuillez annoncer votre visite
au 027 / 27 18 17
Fam. VAUCHER DE LA CROIX

Tous les mardis et jeudis:
musique avec M. Jost

Fermé le lundi

Brasserie de la Dîxence

Berclaz & Geiger

- Mets de brasserie
- Restauration jusqu'à 22 h
- Assiette du jour

Place du Midi - 1950 Sion - ☎ 027 / 22 15 43



*vous propose
ses spécialités
de chasse
ainsi que son
menu gastronomique
de chasse*

Prière de réserver
votre table au
026 / 44 18 78

Filet de sanglier enrobé de jambon cru avec sauce Funghi

Ingrédients:

500 g de filet de sanglier, 160 g de
jambon cru coupé en fines tranches,
moutarde, poivre, 100 g de fromage
d'alpage râpé, 2 cuillers à soupe de
beurre fondu, 2 cuillers à soupe de
marc, 300 g de sauce Funghi.

Préparation:

étendre les tranches de jambon et les
recouvrir de fromage. Assaisonner le
filet, le poser sur le jambon et l'enrou-
ler délicatement. Faire revenir dans le
beurre fondu des deux côtés pendant
4 minutes environ. Sortir de la poêle,
poser sur une feuille de papier alu et
mettre au chaud. Mouiller le fond de
cuisson avec le marc, ajouter la sauce
Funghi, réchauffer et laisser mijoter
2 à 3 minutes. Sortir la viande de la
feuille d'alu et incorporer le jus à la
sauce. Couper le filet en tranches et
poser celles-ci sur la sauce Funghi
dressée sur un plat. Servir avec du
chou frisé coupé en fines lanières et
cuit à la vapeur, du raisin blanc épépi-
né et du riz sauvage.

Restaurant de Fully

Menu de chasse
Spécialités de chasse

Famille
Stéphane George

Tél. 026 / 46 13 59

Fermé le mercredi

*Café-Restaurant
de la Noble-Contrée
3964 Veyras*



Petite salle pour réunions d'affaires
Salle pour banquets et mariages
Cuisine fine et soignée
Spécialités de poisson

A la brasserie assiette du jour

Fermé le dimanche soir et lundi

Fam. A. Galizia-German

Tél. 027 / 55 67 74

CHANNA BRIG

HÔTEL-RESTAURANT



Quatre restaurants
sous un même toit,
un coup dans le
bien-être de nos
hôtes

Peter Walch-Ricci
Tél. 028 / 23 65 56



HÔTEL-RESTAURANT
VISOIE Tél. 027 / 65 12 20
Familles Melly-Bourgeois



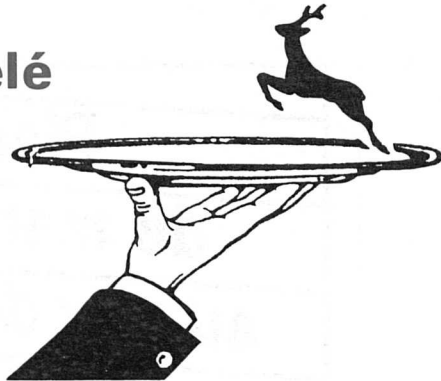
Gérard et Andrée
Rouvinet
Tél. 027 / 55 11 18

Venez
déguster notre
«civet maison»

Sur commande:
Médallions,
entrecôtes de cerf,
etc.
Chambres - BD Bar

isir renouvelé nacht Spass

omie



La tarte aux poires Williams

Ingrédients:

500 g de pâte brisée, 1 kg de poires, 3 œufs, 2 à 3 cuillerées de sucre, une pointe de cannelle, 3 à 4 cuillerées de crème fraîche.

Abaissier la pâte et foncez la plaque préalablement graissée et saupoudrée de farine. Peler les poires et les partager. Enlever les cœurs, couper les poires en quartiers et les disposer sur la pâte. Glisser la tarte au four et laisser cuire environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la plaque. Ensuite, battre les œufs avec le sucre, la cannelle et la crème. Arroser la tarte de cette crème épaisse et continuer la cuisson pendant 15 minutes environ. Refroidir avant de servir.

William's Birnenkuchen

Zutaten:

500 g Kuchenteig, 1 kg Birnen, 2-3 Löffel Zucker, 1 Prise Zimt, 3-4 Löffel frischer Rahm.

Den Teig auswallen und in ein eingefettetes Kuchenblech geben.

Birnen schälen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und in Viertel schneiden. Den Kuchen mit den Birnen belegen. In den Ofen schieben und ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teig sich vom Blech löst. Die Eier mit dem Zucker, dem Zimt und dem Rahm schaumig rühren. Den Rahm über den Kuchen verteilen und erneut für ca. 15 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren erkalten lassen.

Relais du Château de Villa



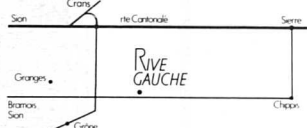
M. André Besse, gérant

Centre de dégustation de vins
du Valais sélectionnés
Raclette - Spécialités

Sierre - Téléphone 027 / 55 18 96



AUBERGE
RESTAURANT



RESTAURANT BRASSERIE - BAR

Salle de banquets jusqu'à 110 pers.
Salle de conférences 36 places
Chambre avec confort moderne
Restauration française à la carte
et menus
Produits de saison
A la brasserie,
service soigné sur assiette

CLAUDE ZUFFEREY, chef de cuisine
3957 Granges-Sierre - Tél. 027 / 58 34 34

Fermeture hebdomadaire:
dimanche dès 15 h et lundi



RESTAURANT
LA FARGE

SAINT-MAURICE, TÉL. 025 - 65.13.60

FERMÉ MARDI SOIR ET MERCREDI



Chasse du pays

Hôtel de la Forclaz

Col de la Forclaz
CH - 1920 Martigny

vous invite à déguster

le chamois

sur son territoire

Selles - Gignes - Civet - Médallions

J.-C. Gay-Crosier, propr.

Tél. 026 / 22 26 88

LE SEQUOIA

Dès vendredi 14 septembre

nos traditionnelles

SPÉCIALITÉS DE GIBIER

Dîner en musique

Réservations: tél. 025 / 65 11 21

RESTAURANT-GRIL
DU GRAND HÔTEL DES BAINS
LAVEY-LES-BAINS

Au Café-Restaurant Les Sapins



1911 Mayens-de-Chamoson

Fam. Roger Taccoz

Le chevreuil est à l'honneur!

Civet «maison»

Selle (dès 2 pers.)

Votre réservation
est appréciée

Tél. 027 / 86 28 20

Tél. 026/
611666
Fax 026/
611600



Fam.
Mol.
Bernier.

Aux Mille Etoiles

Vous vous y sentez chez vous

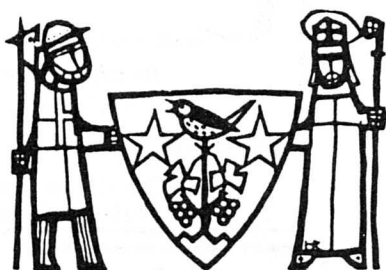
Notre charbonnade «Marécottinte»

Une fête pour tous!

Fr. 30.- (enfants Fr. 16.-)

Les Marécottes

LES GRANDS VINS DU VALAIS



LES FILS MAYE SA
RIDDES EN VALAIS

Tél. 027 / 86 55 86

Plein
de marques
au prix de gros !



CENTRE COMMERCIAL

MAGRO

UVRIER - MARTIGNY

ROCHE - ROMANEL - COURRENDLIN



Congrès, conférences, séminaires,
incentives.

Transferts, excursions, arrangements spéciaux
pour groupes, guides locaux.

Excursions en autocars à travers le Valais.

Programme de circuits et de randonnées
sur demande.

Avenue de Tourbillon 3, CH-1951 Sion, Switzerland
Tél. 027 / 22 54 35, télex 472 621 latn ch

Toute l'ambiance des
MEUBLES RUSTIQUES



**noyer - cerisier - arole
pin - chêne**

*Nouvelle exposition à nos ateliers
de Chandoline*

FABRIQUE DE MEUBLES RUSTIQUES

FASOLI

ROUTE DE RIDDES, SION, 027 / 3133 01

Chez le fabricant des prix bas permanents

IMMOBILIER EN VALAIS

SÉLECTION D'ADRESSES POUR TOUS VOS SÉJOURS ET VOS INVESTISSEMENTS

LEUKER & BAD

LOÈCHE-LES-BAINS CHALETs, STUDIOs et APPARTEMENTS

neufs et reprises.
Conciergerie et gérance assurées.
Renseignements et documentation:

**Agence immobilière
et fiduciaire DALA**
Badnerhof - Tél. 027 / 6113 43
3954 LOÈCHE-LES-BAINS

Saas-Fee

Agence Tobias Zurbriggen
Tél. 028 / 57 28 78 - Tél. 38 748

Vente et location
d'appartements et de chalets



MICHEL-ALAIN KNECHT
COURTIER PATENTÉ
BOÎTE POSTALE 226

**PROMOTIONS VENTES
LOCATIONS**

Fax 027 / 41 81 00
Tél. 027 / 41 41 41

CH-3962 MONTANA-CRANS

Zellweger
Fiduciaire
Treuhand



À VENDRE DANS LE VALAIS CENTRAL

**Terrains à bâtir
Chalets
Appartements et studios**

AGENCE MAX ZELLWEGER
Route du Sanetsch 11 - 1950 SION
Tél. 027 / 22 08 10

VERBIER L'offre du mois VERBIER
OCCASION EXCEPTIONNELLE
A vendre studio sud, 40,5 m². Situé à 150 m du centre. Calme. Piscine couverte dans l'immeuble.
Fr. 185 000.- meublé avec parc intérieur.
S'adresser au Bureau commercial Michaud SA
1936 Verbier - 026 / 31 64 44



Hiver-Eté

Au cœur
du Valais central
à 1500-2500 m.

Tout un programme pour
des vacances inoubliables
en hôtel ou appartement.

Un magnifique choix
d'appartements et de chalets
en vente. (Neufs ou occasions)

Pour tous renseignements
et visites:
Place du Village
Tél. 027 / 38 25 25
Tél. 472 686
Fax 027 / 38 16 57

**novagence
anzère sa**

Cette rubrique paraît tous les
mois, chaque annonceur
bénéficie en plus d'un espace
gratuit intitulé:

L'offre du mois.

Renseignements à
Publicitas Sion
Tél. 027 / 21 21 11 (int. 210)

GUTE ADRESSEN FÜR FERIEEN UND ANLAGEN

IMMOBILIEN IM WALLIS

Michel Mottiez, Marti

*Un vrai de vrai...
vin valaisan!*



**FOURNITURE
AVEC OU SANS POSE**

- VOILETS
EN ALUMINIUM
(plus de 200 coloris)
- VOILETS À ROULEAUX
- STORES À LAMELLES
- RIDEAUX À
BANDES VERTICALES
- STORES EN TOILE
- MINI-STORES
- MOUSTIQUAIRES

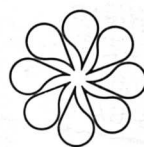


**FABRIQUE DE STORES
1951 SION**

Tél. 027 / 22 55 05/6

SERVICE DE RÉPARATIONS

VISITEZ NOTRE EXPOSITION



pillet

**LA FLEUR
DE L'IMPRESSION
COULEUR**

Imprimerie Pillet SA
19, avenue de la Gare
CH-1920 Martigny 1
Case postale 840
Tél. 026 / 22 20 52
Fax 026 / 22 51 01



FIDUCIAIRE ACTIS SA

au service de l'économie valaisanne depuis 1945 (anc. Fiduciaire Actis)

Tenue et organisation de comptabilités
Arbitrage
Révision
Expertise
Evaluation d'entreprises
Conseils fiscaux
Administration et domiciliation de sociétés

FIDUCIAIRE ACTIS SA - Sion - Place du Midi 36 - Téléphone 027/22 65 85

HP Photos publicitaires industrielles architectures reproductions travaux de laboratoire reportages

photostudio heinz preisig sion av. de la gare 5, tél. 027 / 22 89 92

Fendant

« SOLEIL DU VALAIS »

Johannisberg

« GOUTTE D'OR »

VARONE

négociants - éleveurs

SION

Dôle

« VALERIA »

Grand vin mousseux

« VAL STAR »



Photo Heinz Preisig, Sion

SION, capitale du royaume des vacances. Ville historique au pied des châteaux de Valère et de Tourbillon. Musée cantonal des beaux-arts, Musée cantonal d'histoire et d'ethnographie, Musée cantonal d'archéologie, Musée cantonal d'histoire naturelle, église de Valère où se trouve le plus vieux orgue jouable du monde. Aéroport, hôtels tout confort, campings, dancings, cinémas, centre sportif, curling, patinoire artificielle, piscine de plein air et couverte, saunas, manège, tennis, parcours Vita. Site protégé de Montorge - Maison de la Nature. Office du tourisme, place de la Planta, 1950 Sion, tél. 027/22 85 86, fax 027/22 18 82.

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Emil Frey SA

Route de la Dixence 83
Tél. 027/31 36 01



Le plus
grand choix
à Sion

JAGUAR TOYOTA SUBARU

Garage du Mont SA

J.-L. Bonvin - E. Dessimoz
Avenue Maurice-Troillet 65
Tél. 027/23 54 12



Alfa passionne la route

Garage Hediger

Batassé



Mercedes-Benz



Tél. 027/22 01 31

Garage de l'Ouest

Stéphane Revaz



Agence:
Opel - Isuzu

Rue de Lausanne 86 - Tél. 027/22 81 41

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Boucherie Chevaline

A. Pellissier-Zambaz

Rue du Rhône 5 - Tél. 027/22 16 09

Bourguignonne - chinoise - charbonnade

RADIO - TV



S. MICHELOTTI

Rue des Portes-Neuves
Tél. 027/22 22 19

PHILIPS



ANTIQUITÉS - DÉCORATION

MICHEL SAUTHIER

Spécialités de meubles et objets valaisans

Rue des Tanneries 1 et 17

Tél. 027/22 25 26



DÉCORATION D'INTÉRIEUR

R. REICHENBACH + M. GERMANIER

Tapissiers-décorateurs

Rue de Lausanne 50 - SION - Tél. 027/22 38 73

Réfection de salons - Tissus - Rideaux - Literie

MUSIQUE - LOISIRS

MUSIC POWER

Avenue de la Gare 14

Tél. 027/22 95 45

Pianos - orgues électroniques

Tous instruments - Service après-vente

CAMPING

Aux 4 Saisons - J.-L. Héritier

Articles camping

Camping gaz

Service échange tous gaz

DÉPÔT - EXPO

Chandoline 2, tél. 027/31 38 20

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES



Rue de
Lausanne 4

Prêt-à-porter (tailles 36-52)

Bijoux

Accessoires mode



Tourbillon 40
027/22 50 55
Fax 027/22 96 31

Fabrique valaisanne de timbres caoutchouc
Dateurs-numéroteurs - Gravure - Encres spéciales

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES



Un vêtement
masculin...
élégant...

alors



MODE MASCULINE
Place du Midi, Sion

OPTIQUE

Horlogerie - Bijouterie

Movado - Zenith - Rado - Cardin - Gucci

GAILLARD

Grand-Pont 9

Tél. 027/22 11 46

Service Ouverture Serrures



Clés en tous genres,
coffres-forts,
dépannage,
ferme-portes,
combinations

Grand-Pont 14 - Tél. 027/22 44 66

PUBLICITAS

SION, tél. 027/21 21 11
fax 027/23 57 60

Avenue de la Gare 25



Une vieille Cuisine?

L'idée: le vieux devient du neuf
en une
journée



Quelle
écono-
mie!

Télé-
phonez donc

☎ 027 / 55 42 15

Serv. spécialisé PORTAS

TTM SA

Chemin de la Sinière 6
3960 Sierre

PORTAS®



Sélection
Chantevigne

1989

Amigne
de Vétroz

APPELLATION D'ORIGINE

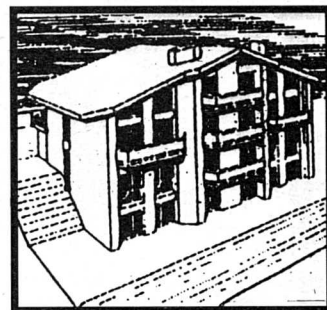


RAPHAËL VERGÈRE

Vigneron-éleveur

VÉTROZ ★ VALAIS

VENTHÔNE
sur Sierre



RÉSIDENCE «LA CIBLE»

A vendre
APPARTEMENTS
en duplex

2 pièces Fr. 221 000.-

4 pièces dès 440 000.-

+ garage et / ou place de parc extérieure

Finitions au gré du preneur

Disponible fin 1990

Renseignements et vente:

A. BERCLAZ SA

Avenue Max-Huber 10

3960 SIERRE

Tél. 027 / 55 98 48 - privé 027 / 41 42 20

tapis
biaggi

Une gamme
complète
Service soigné
chez le spécialiste
Pose à domicile

Moquette
Tapis d'Orient
Parquet - Linos
Rideaux
Coupons

Fermé le lundi
Livraison
gratuite

Route
du Simplon
SIERRE



Tél.
027 / 55 03 55



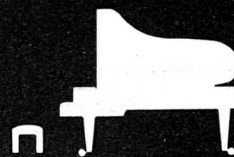
1990 Eidgenössische Volkszählung
Recensement fédéral
Censimento federale
Dumbraziun federala

PIANOS

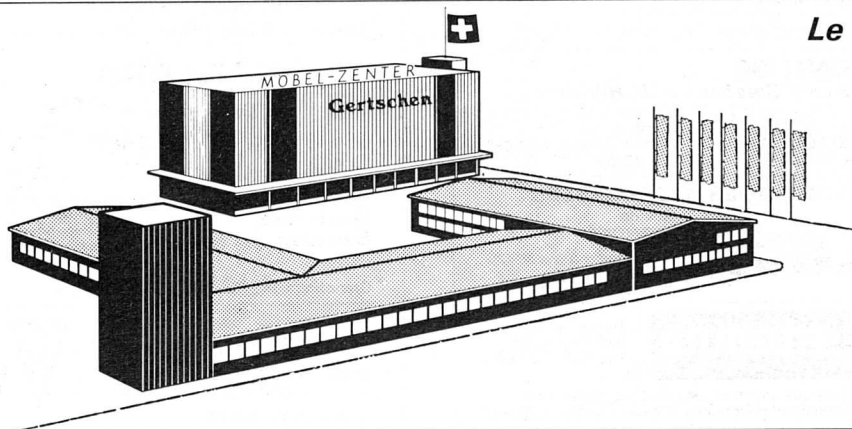
BELCANTO

ST-LÉONARD (SUISSE)

depuis
1974



027-31 27 70



Le spécialiste pour l'agencement
et projection des
hôtels et restaurants

FABRIQUE DE MEUBLES
GERTSCHEN
NATERS - BRIG - SION - MARTIGNY
HOTELS - RESTAURANTS - CHALETs

BRIG
SION/UVRIER
MARTIGNY

☎ 028 / 22 11 65
☎ 027 / 31 28 85
☎ 026 / 22 27 94

«Le rouge
et le noir.»

*Vu par Bernard
Rouvinez et ses fils
à Sierre en Valais.*

LE
TOURMENTIN
SIERRE
APPELLATION
D'ORIGINE

COLLINE DE
GERONDE
BERNARD
ROUVINEZ
ET FILS SA
SIERRE

LE
TOURMENTIN
SIERRE
APPELLATION
D'ORIGINE

COLLINE DE
GERONDE
BERNARD
ROUVINEZ
ET FILS SA
SIERRE

LE
TOURMENTIN
SIERRE
APPELLATION
D'ORIGINE

RÉCOLTE
1988

COLLINE DE
GERONDE
BERNARD
ROUVINEZ
ET FILS SA
SIERRE

Dès leur plus jeune âge, les amateurs de GOLF
font preuve d'un goût très sûr.



GOLF PAR GAUTIER

TOUS LES JEUDIS OUVERT
JUSQU'À 21 HEURES
BUFFET VALAISAN GRATUIT

026 44 35 44

MEUBLES
decarte
saxon

SORTIE



SAXON

13'500 m² d'exposition